

#catalunya experience

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

MAGAZINE
Nº 2



DE QUÈ TÉ GUST
CATALUNYA?

**¿A QUÉ SABE CATALUÑA?
SAVOUREZ LA CATALOGNE!**

CATALUNYA ÉS CASA TEVA

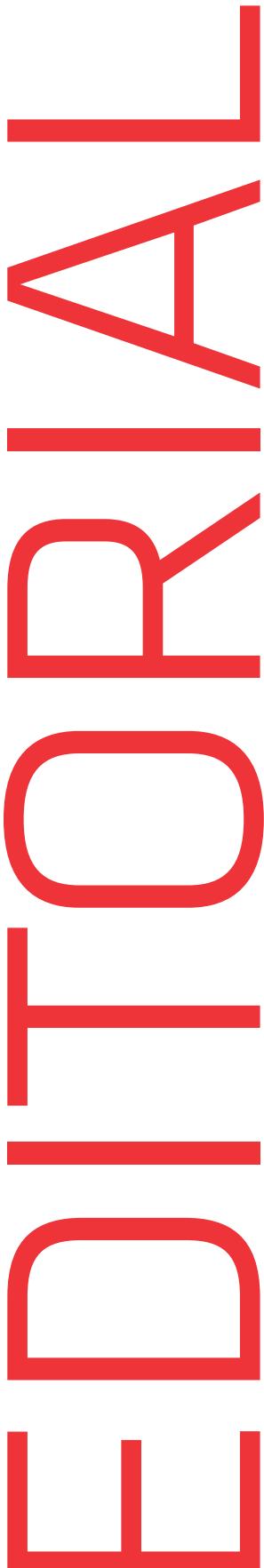


Finca Garbet de Castell de Peralada
DO Empordà - Costa Brava

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

CATALUNYA
www.catalunya.com

**Generalitat
de Catalunya**



A Catalunya, la gastronomia és més que un reclam turístic; és una manera de viure i d'explicar històries. De què té gust Catalunya? A la vora del mar Mediterrani, de les receptes marineres de tota la vida; a l'ombra de les muntanyes del Pirineu, d'embotits i formatges artesans; als camps, a les hortes o a les vinyes, de fruites, verdures, arrossos, vins o caves. A cada racó del territori català es produeixen, s'elaboren i es consumeixen especialitats molt diferents que formen un univers únic de sabors i sensacions que s'abracen al paisatge, al patrimoni i a la cultura per oferir experiències inoblidables a qui ens visita. Aquests reclams turístics, abundants i variats, s'assaboreixen amb tots els seus matisos si es mostren i es descobreixen de manera sostenible, sense aglomeracions i tenint cura del medi que els acull i els envolta. En aquest sentit, les Nacions Unides i la Comissió Europea han declarat el 2017 Any del Turisme Sostenible per al desenvolupament.

Per totes aquestes raons, i gràcies a la feina i la innovació de les cuineres i els cuiners catalans, que són un referent en l'àmbit internacional, Catalunya ha obtingut el títol de Regió Europea de la Gastronomia 2016, un guardó que pretén donar a conèixer les diferents regions gastronòmiques d'Europa. Aquesta distinció s'ha aconseguit gràcies a la candidatura presentada per la Generalitat de Catalunya i se suma a molts altres projectes –com ser reconeguda Patrimoni de la Humanitat– per promoure la gastronomia com una de les principals senyes d'identitat del país. De la terra i el mar als mercats. Dels mercats a les cuines. De les cuines a la taula. Els productes i els seus plats són el reflex d'un territori, d'una manera de ser, d'una història i d'una cultura que atresora innombrables atractius. Com deia l'escriptor Josep Pla, la cuina és el paisatge posat a la cassola. Així que... bon profit!

En Cataluña, la gastronomía es más que un reclamo turístico; es una manera de vivir y de contar historias. ¿A qué sabe Cataluña? En la orilla del mar Mediterráneo, a las recetas marineras de toda la vida; a la sombra de las montañas del Pirineo, a embutidos y quesos artesanos; en los campos, en las huertas o en los viñedos, a frutas, verduras, arroces, vinos o cavas. En cada rincón del territorio catalán se producen, se elaboran y se consumen especialidades muy distintas, formando un universo único de sabores y sensaciones que se abrazan al paisaje, al patrimonio y a la cultura para ofrecer experiencias inolvidables a quien nos visita. Estos reclamos turísticos, abundantes y variados, se saborean con todos sus matices si se muestran y se descubren de manera sostenible, sin aglomeraciones y cuidando el medio que los acoge y los rodea. En este sentido, las Naciones Unidas y la Comisión Europea han declarado el 2017 Año del Turismo Sostenible para el desarrollo.

Por todas estas razones, y gracias al trabajo y la innovación de los cocineros y cocineras catalanes, que son un referente a escala internacional, Cataluña ha obtenido el título de Región Europea de la Gastronomía 2016, un galardón que pretende dar a conocer las distintas regiones gastronómicas de Europa. Esta distinción se ha conseguido gracias a la candidatura presentada por la Generalitat de Catalunya y se suma a otros muchos proyectos – como ser reconocida Patrimonio de la Humanidad – para promover la gastronomía como una de las principales señas de identidad del país. De la tierra y el mar a los mercados. De los mercados a las cocinas. De las cocinas a la mesa. Los productos y sus platos son el reflejo de un territorio, de una manera de ser, de una historia y de una cultura que atesora un sinfín de atractivos. Como decía el escritor Josep Pla, la cocina es el paisaje llevado a la cazuela. Así que... ¡que aproveche!

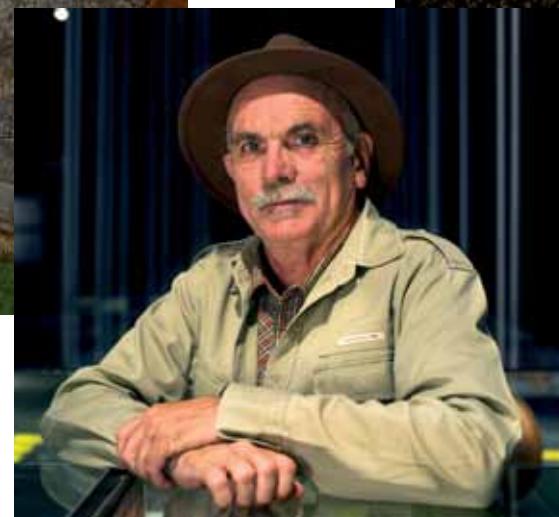
En Catalogne, la gastronomie est bien plus qu'une ressource touristique, c'est un mode de vie et une manière de raconter des histoires. Savourez la Catalogne ! Au bord de la Méditerranée, vous attendez les produits de la mer ; à l'ombre des Pyrénées, les charcuteries et les fromages artisanaux ; dans les champs, les vergers et les vignobles, les légumes, le riz, les fruits et les vins et mousseux. Chaque terroir de Catalogne produit, élaboré et consomme ses propres spécialités, composant un univers unique de saveurs et de sensations qui se marient au paysage, au patrimoine et à la culture pour offrir à nos visiteurs des expériences inoubliables. Pour savourer dans toutes leurs nuances la richesse et la diversité de ces produits, il convient de les proposer et de les découvrir de manière durable, sans cohue et en respectant leur environnement. Les Nations unies et la Commission européenne nous ouvrent une nouvelle voie en proclamant 2017 Année du Tourisme durable pour le développement.

Pour toutes ces raisons, et grâce au travail et à l'innovation des cuisiniers catalans, mondialement réputés, le titre de Région européenne de la Gastronomie 2016 a été décerné à la Catalogne. Cette distinction, qui entend mettre en valeur les différentes cultures gastronomiques européennes, a été obtenue grâce à la candidature présentée par le gouvernement de la Catalogne, pour promouvoir la gastronomie comme l'un des signes distinctifs du pays. De la terre et de la mer aux marchés. Des marchés aux cuisines. Des cuisines à la table. Produits et plats sont le reflet d'un territoire, d'une manière d'être, d'une histoire et d'une culture qui vous révéleront tous leurs attraits. Comme le disait l'écrivain Josep Pla, la cuisine est un paysage servi sur un plateau. Alors... Bon appétit !



Aqüeducte de les Ferreres, a Tarragona

18



Eudald Carbonell

32

03. Editorial**04. Sumari****08. Catalunya en quatre dades****10. Un cop d'ull des del cel****PATRIMONI****16. Introducció de Benedetta Tagliabue****18. Tarraco, la petita Roma****26. Ripoll i Sant Joan de les Abadesses, el bressol de Catalunya****32. Entrevista a Eudald Carbonell, arqueòleg****TERRITORI****38. Introducció d'Edurne Pasabán****40. La Garrotxa, paradís volcànic****48. Maresme 50 x 10. Platges, pinedes i antigues viles marineres****54. Entrevista a Ramon Folch i Guillén, ambientòleg****GASTRONOMIA****60. Introducció de João Alcântara****62. Restaurants amb estrella. La guia Michelin marca el baròmetre de la nova cuina catalana****68. Mercats. L'univers del bon menjar****72. Enoturisme i oleoturisme. Experiències amb denominació d'origen****76. Entrevista a Carme Ruscalleda, cuinera****INSPIRACIONS****82. Introducció de Pere Stämpfli****84. El triangle dalinià: Figueres, Portlligat i Públol****92. País de startups. L'ecosistema català d'emprenedoria****98. Entrevista a Custo Dalmau, dissenyador****CULTURA****104. Introducció de Sam Abrams****106. Festes del foc. La tradició encén el Pirineu****114. Ciutat de festivals. Sónar i Primavera Sound, grans cites musicals del sud d'Europa****120. Entrevista a Laia Costa, actriu****VIVÈNCIES****126. Introducció de Carlos Catari****128. Aigües que curen. Un viatge per la Catalunya termal****134. Vies verdes, vies braves. Vies obertes a les emocions****140. Entrevista a Marc Márquez, pilot de motociclisme****146. Mapa i calendari d'esdeveniments**

72



76

Carme Ruscalleda



Enoturisme i oleoturisme

CRÈDITS / CRÉDITOS / CRÉDITS

Edita / Edita / Édition:

Agència Catalana de Turisme
Passeig de Gràcia, 105
08008 Barcelona
Tel: 934 849 900
www.catalunya.com

Conceptualització i realització editorial / Conceptualización y realización editorial / Conceptualisation et réalisation éditoriale:

Sàpiens Publicacions (Àrea de Desenvolupament i Nous Projectes)
www.sapienspublicacions.cat

Director Àrea / Director Área /

Directeur Département:
Gerard Birbe
gbirbe@sapienspublicacions.cat

Tel. 936 347 612
Coordinació editorial / Coordinación editorial / Coordination éditoriale:

Cecilia Lorenzo

Fotografies / Fotografías /

Photographies:

Agència Catalana de Turisme, Yann Arthus-Bertrand, Felipe J. Alcoceba, Miguel Ángel Álvarez, Tina Bagué,

Jordi Bastart, Albert Bertran, Bull&Giné -DOQ Priorat- Costa Daurada

(portada), Cablepress, Xavi Calzada

- Paeria de Cervera, Nano Cañas, Blai

Carda, Lluís Carro, Marc Castellet,

Oriol Clavera, Mariano Cebolla, Ricard

Cugat, Judith Domingo, Pere Duran,

Ramon Gabriel, Georarna, Quim Giró,

Oriol Llauradó, Enrique Marco, Imagen

M.A.S, Gemma Miralda, Josep M. Palau

Riberaygua, Ajuntament de Palafrugell,

Jordi Pareto, Juan José Pascual, Jordi

Play, Elisenda Pons, Pere Pons, Jordi

Prat, Núria Puentes, Estudi Ramon Folch, Red Bull Content Pool, Repsol, TecnoCampus Mataró, José Luis Rodríguez, Pepo Segura, Joan Valera, Vichy Catalán, Xarlene-Primavera Sound 2016, Kerstin Zu Pan.

Traduction en français : iDISC

Catalunya Experience Magazine

JULIOL 2016 / JULIO 2016 /

JUILLET 2016

ISSN 2385-5398

Dipòsit Legal: B-13.760-2016

03. Editorial

04. Sumario

08. Cataluña en cuatro datos

10. Un vistazo desde el cielo

PATRIMONIO

16. Introducción de Benedetta Tagliabue

18. Tarraco, la pequeña Roma

26. Ripoll y Sant Joan de les Abadeses, la cuna de Cataluña

32. Entrevista a Eudald Carbonell, arqueólogo

TERRITORIO

38. Introducción de Edurne Pasaban

40. La Garrotxa, paraíso volcánico

48. Maresme 50 x 10. Playas, pinadas y antiguas villas marineras

54. Entrevista a Ramon Folch i Guillén, ambientólogo

GASTRONOMÍA

60. Introducción de João Alcântara

62. Restaurantes con estrella. La guía Michelin marca el barómetro de la nueva cocina catalana

68. Mercados. El universo del buen comer

72. Enoturismo y oleoturismo. Experiencias con denominación de origen

76. Entrevista a Carme Ruscalleda, cocinera

INSPIRACIONES

82. Introducción de Pere Stämpfli

84. El triángulo daliniano: Fígeres, Portlligat y Púbol

92. País de startups. El ecosistema catalán de emprendeduría

98. Entrevista a Custo Dalmau, diseñador

CULTURA

104. Introducción de Sam Abrams

106. Fiestas del fuego. La tradición enciende el Pirineo

114. Ciudad de festivales. Sónar y Primavera Sound, grandes citas musicales del sur de Europa

120. Entrevista a Laia Costa, actriz

VIVENCIAS

126. Introducción de Carlos Catari

128. Aguas que curan. Un viaje por la Cataluña termal

136. Vías verdes, vías bravas. Vías abiertas a las emociones

140. Entrevista a Marc Márquez, piloto de motociclismo

146. Mapa y calendario de eventos

**92**

Catalunya, país de startups

- 03.** Éditorial
04. Sommaire
08. Quelques données sur la Catalogne
10. La Catalogne vue du ciel
- PATRIMOINE**
- 16.** Introduction de Benedetta Tagliabue
18. Tarraco, la petite Rome
32. Entretien avec Eudald Carbonell, archéologue

TERRITOIRE

- 38.** Introduction d'Edurne Pasaban
40. La Garrotxa, paradis volcanique
48. Maresme 50 x 10. Plages, pinèdes et anciens villages de pêcheurs
54. Entretien avec Ramon Folch i Guillén, environnementaliste

GASTRONOMIE

- 60.** Introduction de João Alcântara
62. Restaurants étoilés. Le guide Michelin, baromètre de la nouvelle cuisine catalane



Marc Márquez

- 68.** Marchés. L'univers du « bien manger »
72. Oenotourisme et oléotourisme. Expériences avec appellation d'origine
76. Entretien avec Carme Ruscalleda, cuisinière
- INSPIRATIONS**
- 82.** Introduction de Pere Stämpfli
84. Le triangle dalinien : Figueres, Portlligat et Púpol
92. Pays de start-up. L'écosystème de l'entrepreneuriat catalan
98. Entretien avec Custo Dalmau, créateur de mode

CULTURE

- 104.** Introduction de Sam Abrams
106. Les fêtes du feu. La tradition embrase les Pyrénées
114. Ville des festivals. Sónar et Primavera Sound, grands rendez-vous musicaux du sud de l'Europe
120. Entretien avec Laia Costa, actrice

EXPERIENCES

- 126.** Introduction de Carlos Catari
128. Les eaux qui soignent. Un voyage dans la Catalogne thermale
136. Voies vertes, voies sauvages. Voies ouvertes aux émotions
140. Entretien avec Marc Márquez, pilote de moto
146. Carte et calendrier d'événements

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Turisme

BIOSPHERE
DESTINATION

PARTNERS:

FCBARCELONA
més que un club

Circuit de
Barcelona
CATALUNYA

LA ROCA
VILLAGE

Estrella
Damm
BARCELONA
1876

vueling

abertis autopistas

C
DE DESI
Codorníu

PortAventura
WORLD
PARKS & RESORT

Un TAST de Vins entre VINYES

experience.catalunya.com

RESERVAR 

CATALUNYA
és casa teva



MÉS DE 250 EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES PER TOT CATALUNYA

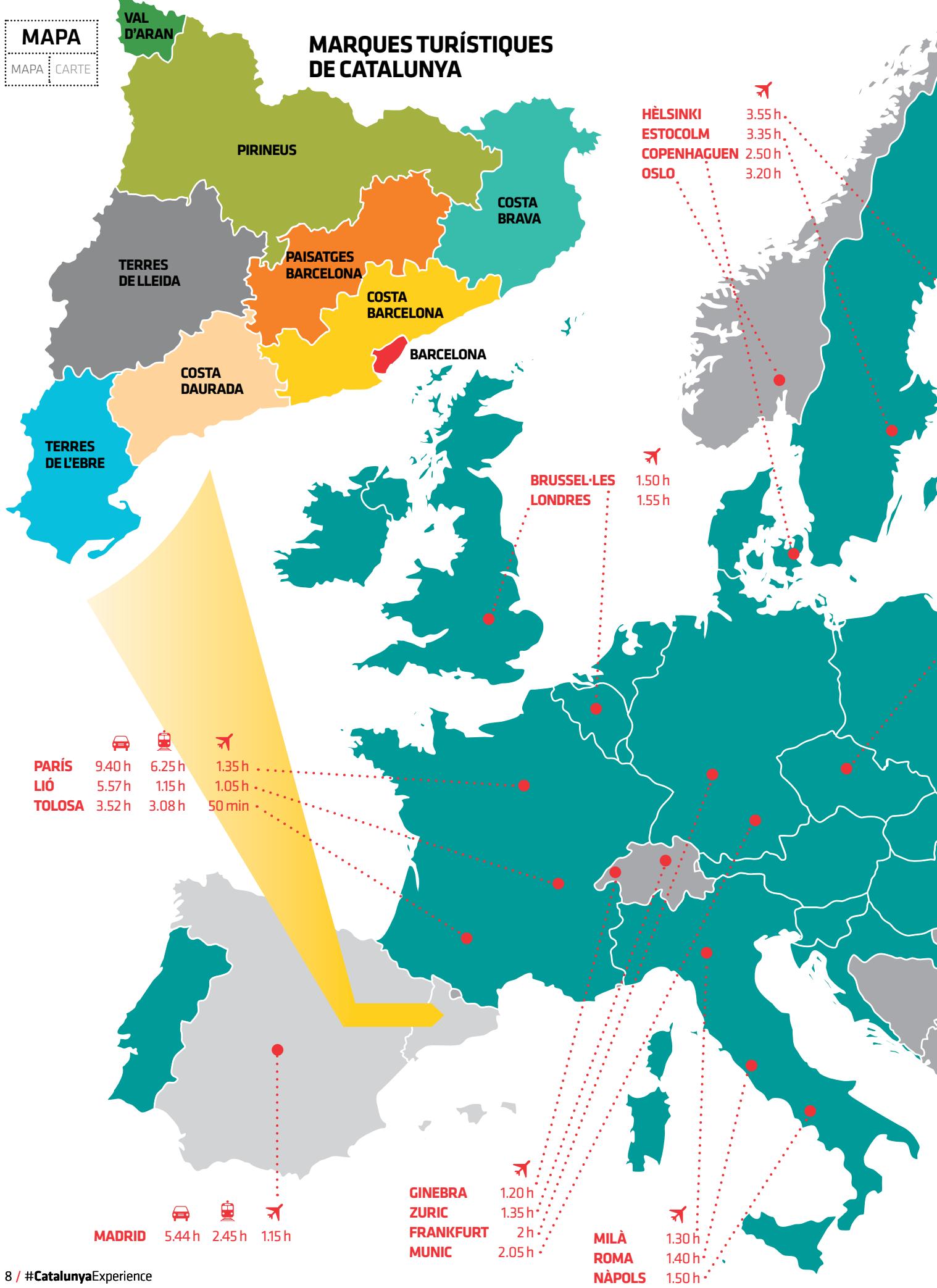
Què t'agrada viure? Activitats a la natura, esports d'aventura, enoturisme, gastronomia, pobles amb encant, visites culturals, diversió en família i molt més.
Reserva i viu emocions diferents.

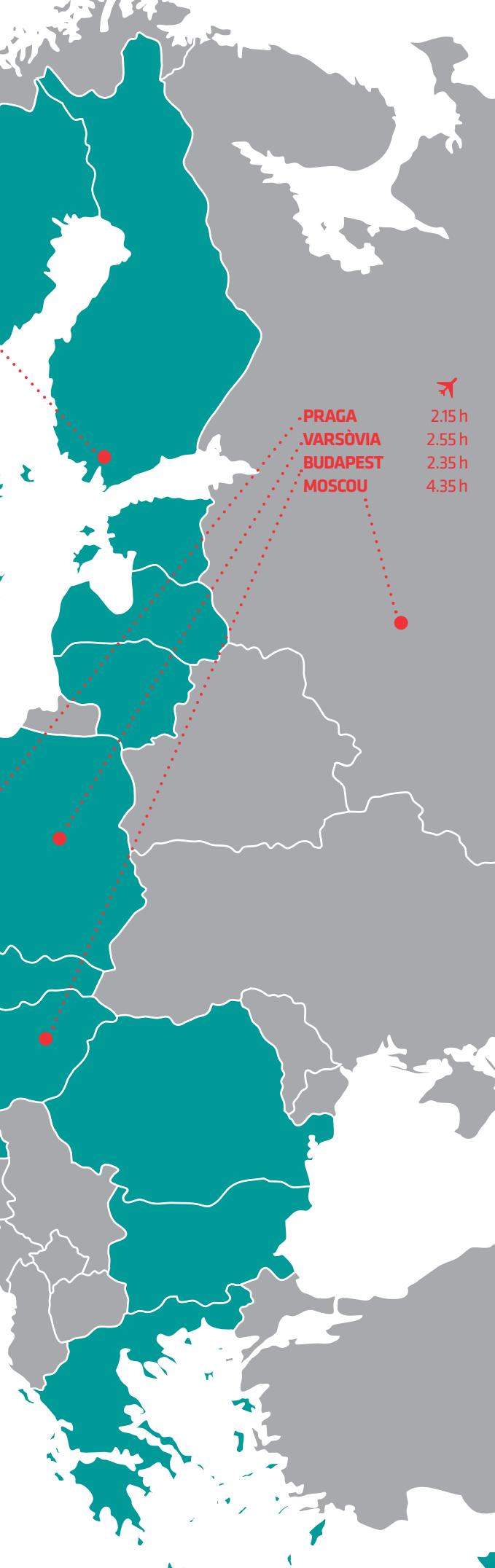


**EXPERIENCE
CATALUNYA**
RESERVA ONLINE

MAPA

MAPA / CARTE

**MARQUES TURÍSTIQUES
DE CATALUNYA**



CATALUNYA EN QUATRE DADES

CLIMA: El clima de Catalunya és mediterrani, amb estius calorosos i hiverns suaus. La varietat topogràfica fa que als Pirineus les temperatures siguin més fresques de mitjana, mentre que a les comarques interiors de Lleida fa més calor al juliol i l'agost. Les pluges es concentren entre el maig i el juny.

POBLACIÓ: 7.516.254 habitants.

SUPERFÍCIE: 32.000 km².

GOVERN: Comunitat autònoma. Autogovern.

LLENGUA OFICIAL: Català i castellà. L'occità o aranès també és oficial a la Val d'Aran.

ECONOMIA: Catalunya és un país de llarga tradició industrial, que es remunta al segle xix. En l'actualitat, la indústria, el turisme i els serveis són els principals sectors econòmics del país, sense perdre de vista la producció agrícola i ramadera.

L'APUNT: Catalunya és un territori històric format a partir de la Marca Hispànica, frontera entre francs i sarraïns a l'edat mitjana. Les primeres cròniques parlen del laboriós procés d'unió d'Aragó i Catalunya sota una sola corona. Un cop es va aconseguir, entre els segles XIII i XIV es va expandir per la Mediterrània. L'edat moderna està marcada per la guerra dels Segadors –el primer intent secessionista del país– i la guerra de Successió espanyola, que acaba amb l'abolició de les institucions i llibertats civils catalanes. Al segle XIX el sentiment d'identitat català es reprèn, i culminarà al XX amb la recuperació de l'autonomia política. Encara s'ha d'escriure la pàgina del futur. ●

CATALUÑA EN CUATRO DATOS

CLIMA: El clima de Cataluña es mediterráneo, con veranos calurosos e inviernos suaves. La variedad topográfica hace que en los Pirineos las temperaturas sean más frescas de media, mientras que en las comarcas interiores de Lleida hace más calor en julio y agosto. Las lluvias se concentran entre mayo y junio.

POBLACIÓN: 7.516.254 habitantes

SUPERFICIE: 32.000 km²

GOBIERNO: Comunidad autónoma. Autogobierno.

LENGUA OFICIAL: Catalán y castellano. El occitano o aranés también es oficial en la Val d'Aran.

ECONOMÍA: Cataluña es un país de larga tradición industrial, que se remonta al siglo XIX. En la actualidad, la industria, el turismo y los servicios son los principales sectores económicos del país, sin perder de vista la producción agrícola y ganadera.

EL APUNTE: Cataluña es un territorio histórico formado a partir de la Marca Hispánica, frontera entre franceses y sarracenos en la Edad Media. Las primeras crónicas hablan del laborioso proceso de unión de Aragón y Cataluña bajo una sola corona. Una vez conseguido, entre los siglos XIII y XIV se expandió por el Mediterráneo. La Edad Moderna viene marcada por la Guerra de los Segadores –el primer intento secesionista del país– y la Guerra de Sucesión española, que acaba con la abolición de las instituciones y libertades civiles catalanas. En el siglo XIX el sentimiento de identidad catalán resurge, y culminará en el XX con la recuperación de la autonomía política. Queda por escribir la página del futuro. ●

QUELQUES DONNÉES SUR LA CATALOGNE

CLIMAT : La Catalogne jouit d'un climat méditerranéen, avec des étés chauds et des hivers doux. En raison de la diversité topographique, les températures sont généralement plus fraîches dans les Pyrénées, tandis que dans les régions intérieures de Lleida, les mois de juillet et août sont plus chauds. Les pluies sont concentrées de mai à juin.

POPULATION : 7 516 254 habitants

SUPERFACE : 32 000 km²

GOUVERNEMENT : Communauté autonome. Administration autonome.

LANGUES OFFICIELLES : Catalan et espagnol. L'aranais, forme d'occitan, est également une langue officielle dans le Val d'Aran.

ÉCONOMIE : La Catalogne est un pays doté d'une longue tradition industrielle, qui remonte au XIX^e siècle. Actuellement, l'industrie, le tourisme et le secteur des services sont les principaux moteurs économiques du pays, sans oublier l'agriculture et l'élevage.

NOTE HISTORIQUE : La Catalogne a été constituée à partir de « la Marche hispanique », frontière entre Francs et Sarrasins au Moyen Âge. Les premières chroniques parlent de l'union de l'Aragon et de la Catalogne sous une unique couronne, un processus long et complexe. Entre les XIII^e et XIV^e siècles, le royaume s'est étendu en Méditerranée. L'époque moderne est marquée par la Guerre des Moissonneurs et la Guerre de Succession espagnole, qui s'est achevée par l'abolition des institutions et des libertés civiles catalanes. Au XIX^e siècle, le sentiment de l'identité catalane ressurgit, pour aboutir au XX^e siècle au rétablissement de l'autonomie politique. L'avenir reste à écrire. ●

**EL PONT DE BESALÚ TRAVESSA EL
RIU FLUVIÀ I S'ENDINSA EN UN OASI
MEDIEVAL DE CARRERS, PLACES,
ESGLÉSIES I CONVENTS ON EL TEMPS
SEMBLA QUE S'HAGI ATURAT**



EL PUENTE DE BESALÚ ATRAVIESA EL RÍO FLUVIÀ PARA ADENTRARSE EN UN OASIS MEDIEVAL DE CALLES, PLAZAS, IGLESIAS Y CONVENTOS DONDE EL TIEMPO PARECE HABERSE DETENIDO

LE PONT DE BESALÚ ENJAMBE LE FLUVIÀ ET CONDUIT VERS UN DÉDALE MÉDIÉVAL DE RUES, PLACES, ÉGLISES ET COUVENTS OÙ LE TEMPS SEMBLE S'ÊTRE ARRÊTÉ



**AL COR DEL BAIX EMPORDÀ,
LES BALES DE PALLA EN ELS CAMPS
DE BLAT ACABATS DE SEGAR
ANUNCEN L'ARRIBADA DE L'ESTIU**

**EN EL CORAZÓN DEL BAIX EMPORDÀ,
LAS BALAS DE PAJA EN LOS CAMPOS
DE TRIGO RECIÉN SEGADOS ANUNCIAN
LA LLEGADA DEL VERANO**

**AU CŒUR DU BAIX EMPORDÀ, LES
BALLES DE FOIN, APRÈS LA MOISSON,
ANNONCENT LE DÉBUT DE L'ÉTÉ**







LA TRAMUNTANA HA ESCULPIT
LES PLATGES DEL GOLF
DE ROSES, PARADÍS
PER A LA PRÀCTICA DELS
ESPORTS AQUÀTICS



LA TRAMONTANA -EL VIENTO DEL NORTE- HA ESCULPIDO LAS PLAYAS DEL GOLFO DE ROSES, CREANDO PARAÍSOS PARA LA PRÁCTICA DE LOS DEPORTES ACUÁTICOS

LA TRAMONTANE, VENT DU NORD, A SCULPTÉ LES PLAGES DU GOLFE DE ROSES, CRÉANT UN PARADIS POUR LA PRATIQUE DES SPORTS AQUATIQUES

PATRIMONI

PATRIMOINE
PATRIMONIO



PER BENEDETTA TAGLIABUE, ITÀLIA

Arquitecta establet a Barcelona, cap de l'Estudi Miralles Tagliabue EMBT

SÓC ITALIANA, DE MILÀ. Vaig arribar a Catalunya el 1989 després de passar per Nova York, on vaig conèixer un català, també arquitecte, Enric Miralles, amb el qual vaig venir a viure a Barcelona. Fins que l'Enric va morir, l'any 2000, vam treballar en projectes com el mercat de Santa

Caterina, el parc Diagonal Mar, l'edifici de Gas Natural o el cementiri d'Igualada, que van deixar una petita empremta en el mapa del patrimoni arquitectònic de Catalunya.

Ja des del principi, vaig quedar fascinada per l'amor dels catalans pel seu patrimoni. Tot està cuidat, la gent participa de les seves coses, les estima i sent que li pertanyen. Avui em segueix fascinant contemplar els edificis modernistes a Barcelona i viatjar per altres



LLUÍS CARRO



indrets i veure, per exemple, l'obra de Domènec i Montaner a Reus o la de Jujol a Girona. Estem envoltats d'obres magnífiques! Catalunya és una destinació única per veure arquitectura. I no només modernista, sinó també romànica, gòtica o contemporània. I el millor de tot és que els llocs on es poden veure aquestes obres són preciosos: la vall de Boí, Sitges, Cadaqués, el Cap de Creus... Si vingués per primera vegada, no sabria per on començar. ●

El mercat de Santa Caterina, a Barcelona, és un disseny arquitectònic d'Enric Miralles i Benedetta Tagliabue.

El mercado de Santa Caterina, en Barcelona, un diseño arquitectónico de Enric Miralles y Benedetta Tagliabue.

Le marché de Santa Caterina, à Barcelone, entièrement rénové par les architectes Enric Miralles et Benedetta Tagliabue.

SOY ITALIANA, DE MILÁN. Llegué a Cataluña en 1989, después de pasar por Nueva York, donde conocía a un catalán, también arquitecto, Enric Miralles, con el que me vine a vivir a Barcelona. Hasta la muerte de Enric, en el 2000, trabajamos en proyectos como el mercado de Santa Caterina, el parque Diagonal Mar, el edificio de Gas Natural o el cementerio de Igualada, que dejaron una pequeña huella en el mapa del patrimonio arquitectónico de Cataluña.

Ya desde el principio, quedé fascinada por el amor que tienen los catalanes a su patrimonio. Todo está cuidado, la gente participa de sus cosas, las quieren y sienten que les pertenecen. Hoy sigo maravillándome al contemplar los edificios modernistas en Barcelona y viajando por otros lugares, al ver, por ejemplo, la obra de Domènech i Montaner en Reus o la de Jujol en Girona. ¡Estamos rodeados de obras magníficas! Cataluña es un destino único para ver arquitectura. Y no solo modernista, sino también románica, gótica o contemporánea. Y lo mejor de todo es que los lugares donde ver estas obras son preciosos: el valle de Boí, Sitges, Cadaqués, el Cap de Creus... Si viniera por primera vez, no sabría por dónde empezar. ●

Por Benedetta Tagliabue

Arquitecta afincada en Barcelona, jefe del Estudio Miralles Tagliabue EMBT

JE SUIS ITALIENNE, DE MILAN. Je suis arrivée en Catalogne en 1989, après un passage à New York où j'ai rencontré un Catalan, lui aussi architecte, Enric Miralles, avec qui je suis venue vivre à Barcelone. Jusqu'au décès d'Enric, en 2000, nous avons travaillé ensemble sur des projets tels que le marché de Santa Caterina, le parc Diagonal Mar, l'immeuble de Gas Natural ou le cimetière d'Igualada, qui ont laissé une petite empreinte sur la carte du patrimoine architectural de la Catalogne.

Dès mon arrivée, l'amour des Catalans pour leur patrimoine m'a fascinée. Ils en prennent soin, ils s'impliquent, ils l'aiment et sentent qu'il leur appartient. Je suis toujours étonnée de pouvoir admirer les édifices Art nouveau à Barcelone ou dans d'autres villes, par exemple les édifices de Domènech i Montaner à Reus ou ceux de Jujol à Gérone. Nous sommes entourés d'œuvres magnifiques ! La Catalogne est une destination exceptionnelle pour ceux que l'architecture intéresse. Et pas uniquement l'architecture Art nouveau, mais aussi romane, gothique et contemporaine. De plus, le cadre est également magnifique : la vallée de Boí, Sitges, Cadaqués, le cap de Creus... Si je venais pour la première fois, je ne saurais par où commencer. ●

Benedetta Tagliabue

Architecte installée à Barcelone, directrice de l'agence Miralles Tagliabue EMBT

PATRIMONI

PATRIMONIO / PATRIMOINE



TARRACO LA PETITA ROMA

T · ORIOL MARGALEF



TARRACO, LA PEQUEÑA ROMA

TARRACO, LA PETITE ROME

L'amfiteatre,
escenari de lluites
de gladiadors.

El anfiteatro,
escenario de
luchas de
gladiadores.

L'amphithéâtre,
qui accueillait
les combats de
gladiateurs.

El magnífic llegat romà de Tarragona expressa amb nitidesa l'esplendor que va assolir l'Imperi en el seu desplegament fa 2.000 anys

Va arribar malalt i només va residir dos anys a Tarraco, però August (63 aC-14 dC), fundador de l'Imperi romà, va ser un home tan poderós que la seva majestuosa empremta encara és perceptible a la Tarragona dels nostres dies. Sota el seu ferm impuls, aquesta vella colònia fundada el segle III aC va pujar a la primera divisió de l'Imperi. Com a capital de la gran província Tarraconensis, la ciutat es va anar dotant a partir d'aleshores d'un corpus urbanístic i monumental espectacular que ha sobreviscut en gran part, que és l'orgull de Tarragona i que s'inclou al catàleg del Patrimoni de la Humanitat de la Unesco.

Tarragona va ser en l'Antiguitat el que és una gran ciutat del present: una *urbs capdavantera en serveis, punt de trobada de races, cultures i interessos econòmics*. Tarraco, que va ser per als romans pionera en la dominació militar d'Hispania, també va jugar un paper rellevant durant la romanització. Com a capital administrativa, els arquitectes imperials van reproduir solemnement en la seva orografia costeruda la monumentalitat del poder de Roma. Per això en el punt més alt de la ciutat, visible des de quilòmetres enllà i des del mar, van situar l'imponent temple d'August, símbol del nou poder imperial a Roma.

El rastre d'aquella Antiguitat sumptuosa és perceptible no només en les restes d'edificis emblemàtics del seu temps, com l'amfiteatre, el fòrum o el circ, sinó en molts d'altres posteriors, com la catedral –aixecada a l'edat mitjana amb materials reaprofitats– o en la disposició del casc

antic, encara emmurallat, que segueix el traçat del primigeni campament militar romà. A la Tarraconensis, només la capital Tarraco tenia de manera permanent teatre, amfiteatre i circ, tres edificis, especialment els dos primers, dels quals ens han estat llegades restes

El magnífico legado romano de Tarragona expresa con nitidez el esplendor que alcanzó el Imperio en su despliegue hace 2.000 años

LLEGÓ ENFERMO y solo residió dos años en Tarraco, pero Augusto (63 aC-14 dC), fundador del Imperio romano, fue un hombre tan poderoso que su majestuosa huella aún resulta perceptible en la Tarragona de nuestros días. Bajo su firme impulso, esta vieja colonia fundada en el siglo III aC fue aupada a la primera división del Imperio. Como capital de la gran provincia Tarraconensis, la ciudad se fue dotando a partir de entonces de un



corpus urbanístico y monumental espectacular, que ha pervivido en gran parte para orgullo de Tarragona y sus habitantes, y que forma parte del catálogo Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Tarragona fue en la Antigüedad lo que es una gran ciudad del presente: una urbe cabecera en servicios, punto de encuentro de razas, culturas e intereses económicos. Tarraco, que fue para los romanos punta de lanza en la dominación militar de Hispania, también jugó un papel relevante durante la romanización. Como capital administrativa, los arquitectos imperiales reprodujeron solemnemente en su empinada orografía la monumentalidad del poder de Roma. Por ello en

Le magnifique legs romain de Tarragone témoigne du degré de splendeur que l'Empire avait atteint il y a 2000 ans

MALADE à son arrivée à Tarraco, où il ne séjourna que deux années, Auguste (63 av. J.-C.-14 ap. J.-C.), fondateur de l'Empire romain, était si puissant que son empreinte est encore perceptible dans la Tarragone du XXI^e siècle. Sous son impulsion, l'ancienne colonie fondée au III^e siècle avant notre ère s'est hissée au premier rang de l'Empire. Capitale de la grande province de la Tarraconensis, la ville est alors dotée d'un corpus urbanistique et

monumental impressionnant, en grande partie préservé. Inscrit par l'Unesco sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité, il fait la fierté de Tarragone et de ses habitants.

Dans l'Antiquité, Tarragone était l'équivalent des grandes villes actuelles : une cité offrant tous les services, un point de rencontre des cultures et des intérêts économiques. Tarraco, qui fut le fer de lance de la domination militaire de l'Hispanie, a également joué un rôle important dans la romanisation. Les architectes impériaux de cette capitale administrative ont scrupuleusement reproduit, sur son relief escarpé, la monumentalité du pouvoir de Rome. C'est ainsi que sur le point le



L'aqueducte de les Ferreres (o Pont del Diable), als afors de la ciutat.

El Aqüeducte de les Ferreres (o Pont del Diable), a las afueras de la ciudad.

Aqueduct romain des Ferreres, surnommé le Pont du Diable.

LLUIS CARRO

valuoses, i que ens remeten a la civilització més gran del Mediterrani.

L'aferrissament de les lluites de gladiadors ja fa segles que és història, però encara perviu el que va ser escenari d'un dels entreteniments més estimats i emblemàtics del món romà. Entre gladiadors, acròbates, caceres i execucions, els espectacles teatrals que brindaven les elits a l'amfiteatre paralitzaven la ciutat un dia sencer.

L'arena de Tarraco no era una de les més grans del seu temps, però el recinte comptava amb una ubicació espectacular, als peus de la ciutat i sobre el mar al costat de la bella platja del Miracle. De fet, els animals exòtics i els béns necessaris per a l'espectacle es

descarregaven des del mar i es conduïen fins a les entranyes de l'amfiteatre per un passadís subterrani. De l'antiga estructura se'n conserva bona part de la graderia, el podi, les fosses o el pulpitum, així com una inscripció gravada a la part alta del podi i que commemora la restauració de l'edifici a càrrec de l'emperador Heliogàbal (221 dC).

Posteriorment es van afegir altres estructures, quan l'edifici havia perdut l'ús en espectacles pel qual va ser

Relleu romà del segle II, al Museu Nacional Arqueològic de Tarragona.

Relieve romano del siglo II, en el Museo Nacional Arqueológico de Tarragona.

Bas-relief romain du II^e siècle, dans le Musée national archéologique de Tarragone.

concebut. Les més evidents són la basílica visigòtica i l'església romànica, de creu llatina, que es van ubicar al lloc que ocupava una part de la graderia i l'arena, i en la construcció de la qual es van emprar materials extrets de l'antic born romà. Sabem que l'amfiteatre va entrar en servei durant el segle II, quan ja ho estaven el teatre i el circ.

El circ és un edifici destinat a les curses de cavalls i de carros, i el de Tarraco és un dels més ben conservats d'Occident, tot i que una part de la seva estructura (de 325 metres de llarg i fins a 115 metres d'ample) roman oculta sota vells edificis. Tot i això, Tarragona ha fet un esforç per fer comprensible no només aquest edifici sinó la resta dels

LES RESTES DE TARRACO SÓN PATRIMONI DE LA HUMANITAT DE LA UNESCO DES DEL 2000



LOS RESTOS DE TARRACO SON PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO DESDE EL 2000

el punto más alto de la ciudad, visible desde kilómetros a la redonda y desde el mar, situaron el imponente templo de Augusto, símbolo del nuevo poder imperial en Roma.

El rastro de esa regia Antigüedad es perceptible no solo en los restos de edificios emblemáticos de su tiempo, como el anfiteatro, el foro o el circo, sino en muchos posteriores, como en la catedral –levantada en la Edad Media con materiales reaprovechados– o en la disposición del aún amurallado casco antiguo, que sigue las trazas del primigenio campamento militar romano. En la Tarracensis, solo la capital Tarraco tenía de forma permanente teatro, anfiteatro y circo, tres edificios, especialmente los dos primeros, de los que nos han sido legados valiosos restos, y que nos remiten a la mayor de las civilizaciones del Mediterráneo.

El encarnizamiento de las luchas de gladiadores hace ya siglos que es historia, pero aún pervive el que fuera escenario de uno de los entretenimientos más queridos y emblemáticos del mundo romano. Entre gladiadores, acróbatas, cacerías y ejecuciones, los teatrales números brindados por las élites en el anfiteatro paralizaban la ciudad todo un día.

La arena de Tarraco no era una de las más mayores de su tiempo, pero el recinto contaba con una ubicación espectacular, a los pies de la ciudad y sobre el mar al lado de la bella playa del Miracle. De hecho, los animales exóticos y los ensseres necesarios para el espectáculo eran descargados desde el mar y conducidos hasta las entrañas del anfiteatro por un pasadizo subterráneo. De la antigua estructura se conserva buena parte del graderío, el podio, las fosas o el *pulpitum*, así como una inscripción grabada en la parte alta del podio y que conmemora la restauración del edificio a cargo del emperador Heliogábalo (221 d.C.).

Otras estructuras fueron añadidas con posterioridad, cuando el edificio había perdido el uso en espectáculos para el que fue concebido. Las más evidentes son la basílica visigótica y la iglesia románica, de cruz latina, que se emplazaron ocupando parte del graderío y la arena, y en cuya construcción se utilizaron materiales extraídos del antiguo coso romano. Sabemos que el anfiteatro entró en servicio durante el siglo II, cuando ya lo estaban el teatro y el circo.

El circo es un edificio destinado a las carreras de caballos y de carros, y el de Tarraco es uno de los mejor conservados de Occidente, a pesar de que una parte de su estructura (de 325 metros de largo y hasta 115 metros de ancho) sigue oculta bajo

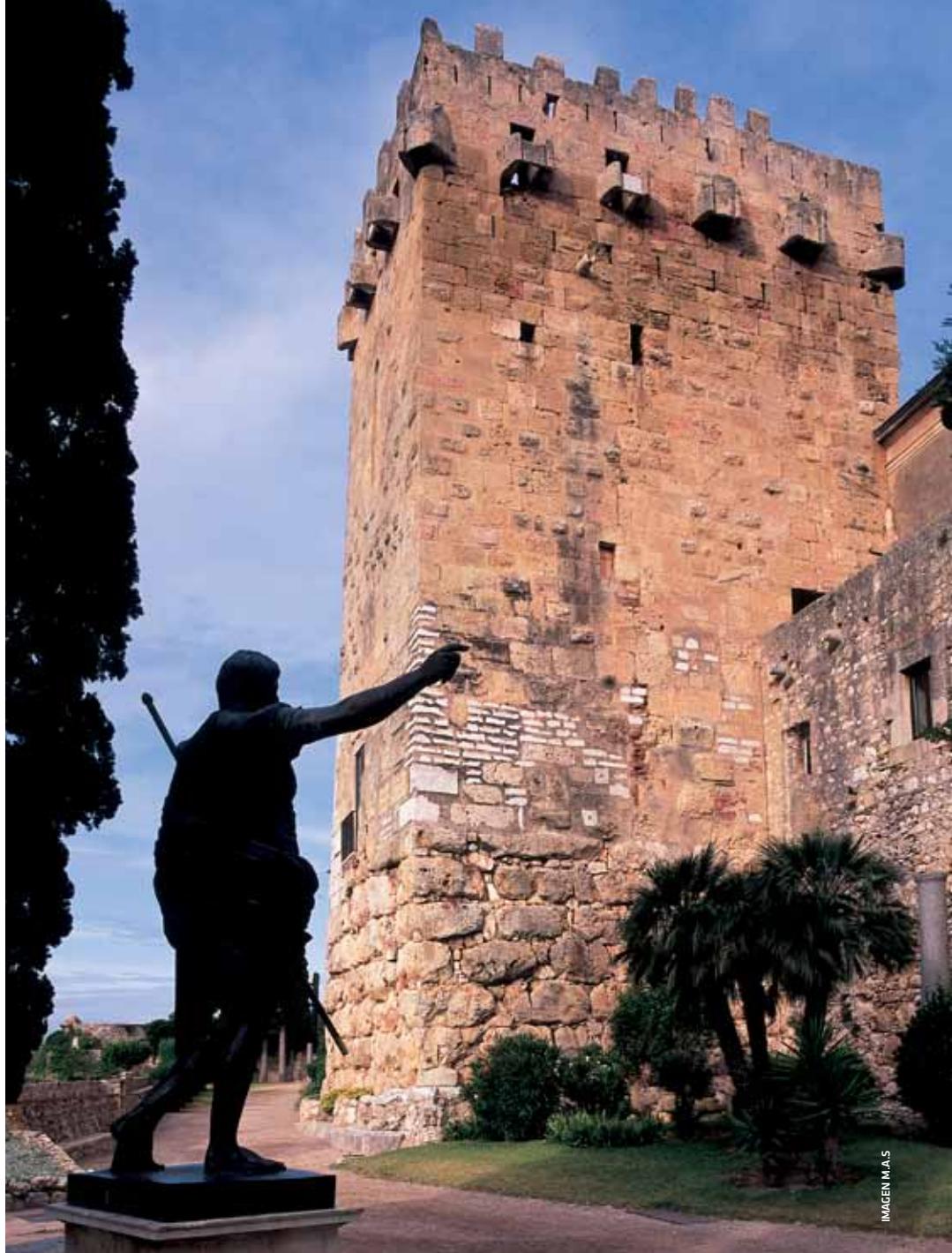


IMAGEN M.A.S.

Muralla romana,
torre i estàtua
al passeig
arqueològic
de Tarragona.

Muralla romana,
torre y estatua
en el paseo
arqueológico
de Tarragona.

Murailles
romaines, tour et
statue sur la
promenade
archéologique
de Tarragone.

EN L'AN 2000, L'UNESCO A INSCRIT LES VESTIGES DE TARRACO SUR LA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL

plus élevé de la ville, visible à des kilomètres à la ronde et depuis la mer, se dresse l'imposant temple d'Auguste, symbole du nouveau pouvoir impérial romain.

L'empreinte de cette Antiquité prestigieuse n'est pas seulement perceptible dans les vestiges des grands édifices de l'époque, comme l'amphithéâtre, le forum ou le cirque, mais aussi dans bien des édifices ultérieurs tels que la cathédrale, construite au Moyen Âge à partir de matériaux réemployés, ou dans la disposition de la vieille ville fortifiée, qui se trouve sur l'emplacement du campement militaire romain d'origine. Dans la Tarr-

conensis, seule la capitale Tarraco possédait de façon permanente un théâtre, un amphithéâtre et un cirque, trois édifices, en particulier les deux premiers, dont nous sont parvenus de précieux vestiges, qui évoquent l'une des plus grandes civilisations de la Méditerranée.

La férocité des combats de gladiateurs est de l'histoire ancienne, mais l'édifice qui accueillait l'un des divertissements les plus appréciés et les plus emblématiques du monde romain est toujours là. Entre gladiateurs, acrobates, combats contre des animaux sauvages et exécutions, les jeux offerts par les élites dans l'amphithéâtre paralysaient la ville une journée durant.

Les arènes de Tarraco n'étaient pas seulement parmi les plus grandes de l'époque, leur emplacement était grandiose, au pied de la ville, au-dessus de la mer, à côté de l'actuelle plage du Miracle. Les animaux exotiques et le matériel nécessaire au

espais emblemàtics de l'antiga capital romana. Entre altres materials pedagògics, com una gran maqueta de la ciutat a l'Antiga Audiència, també hi ha disponible una aplicació gratuïta que permet reviure en realitat augmentada les nombroses restes del gloriós passat romà escampades per la ciutat.

A més dels insignes edificis d'espectacles, la ciutat estava dotada d'altres grans espais públics. En recintes i places com les termes, el Fòrum Provincial i el Fòrum de la Colònia convergien religió, política i negocis. A la prosperitat econòmica de la capital contribuïen riques explotacions agropecuàries, coníferes i ramaderes de l'entorn en les quals vivien més de 60.000 persones –quatre vegades més que a la ciutat–, amb uns excedents que de seguida trobaven sortida al mercat exterior a través dels molls de Tarraco, que era només a tres dies de navegació d'Ostia, port de Roma. Com a ciutat important de l'Imperi, Tarragona també comptava amb un complex sistema de canalització i proveïment d'aigua, del qual ens queda l'imponent Aqüeducte de les Ferreres (o Pont del Diable), ja als afores del casc urbà.

Tarraco va ser la primera ciutat llatina d'Hispania, i malgrat el pas dels segles, aquest llegat continua conferint un marcat caràcter mediterrani a la població. La Tarragona d'avui és una ciutat amb un passat sòlid, que viu apassionadament el present i que manté, alhora, els braços oberts al futur. Un exemple és el festival Tarraco Viva, un certamen que va molt més enllà de l'"historical reenactment" perquè ha posat nous mitjans al servei de la divulgació, i que cada primavera atrau a la ciutat més de 100.000 espectadors. ●



Accés al circ romà, al centre de la ciutat.

Acceso al circo romano, en el centro de la ciudad.

Accès au cirque romain, dans le centre-ville.

viejos edificios. Con todo, Tarragona ha hecho un esfuerzo por hacer comprensible no solo este edificio sino el resto de los espacios emblemáticos de la vieja capital romana. Entre otros materiales pedagógicos, como una gran maqueta de la ciudad en la Antiga Audiència, también está disponible una aplicación gratuita que permite revivir en realidad aumentada numerosos restos del glorioso pasado romano.

Además de los insignes edificios de espectáculos, la ciudad estaba dotada de otros grandes espacios públicos. En recintos y plazas como las termas, el Fòrum Provincial y el Fòrum de la Colònia, orillaban religión, política y negocios. A la prosperidad económica de la capital contribuían ricas explotaciones agropecuarias, coníferas y ganaderas del entorno en las que vivían más de 60.000 personas –cuatro veces más que en la ciudad–, y cuyos excedentes encontraban rápida salida al

mercado a través de los muelles de Tarraco, solo a tres días de navegación de Ostia, puerto de Roma. Como toda ciudad significada del Imperio, Tarragona contaba además con un complejo sistema de canalización y abastecimiento de agua, del que nos queda el imponente Aqüeducte de les Ferreres, ya a las afueras del casco urbano.

Tarraco fue la primera ciudad latina de Hispania, y aun con el paso de los siglos, este legado sigue confiriendo un marcado carácter mediterráneo a la población. La Tarragona de hoy es una ciudad con un pasado sólido, que vive de forma apasionada el presente y que mantiene a su vez los brazos abiertos al futuro. Un ejemplo es el festival Tarraco Viva, un certamen que va mucho más allá de "historical reenactment" porque ha puesto nuevos medios al servicio de la divulgación, y que cada primavera atrae a la ciudad a más de 100.000 espectadores. ●

spectacle arrivaient d'ailleurs par bateau, ils étaient déchargés puis transportés jusqu'au cœur de l'amphithéâtre par un passage souterrain. De l'ancienne structure, demeurent une grande partie des gradins, le podium, les fosses et le *pulpitum*, ainsi qu'une inscription gravée dans la partie supérieure du podium, commémorant la restauration de l'édifice par l'empereur Héliogabale (221 de notre ère).

D'autres structures ont été ultérieurement ajoutées quand l'édifice cessa d'être utilisé pour les jeux. Les principales sont la basilique wisigothique et l'église romane en croix latine construites sur une partie des gradins et de la *cavea*, à partir des matériaux extraits des anciennes arènes romaines. Nous savons que l'amphithéâtre est entré en service durant le II^e siècle, le théâtre et le cirque étant déjà ouverts au public.

Le cirque était destiné aux courses de chevaux et de chars, et celui de Tarraco est l'un des mieux conservés en Occident, bien qu'une partie de sa structure (de 325 mètres de long et 115 mètres de large) soit aujourd'hui couverte par d'autres bâtiments. Tarragone s'est néanmoins efforcée de rendre compréhensibles non seulement cet édifice, mais aussi les autres lieux importants de l'ancienne capitale romaine. De nombreux matériaux pédagogiques sont à la disposition du public : une grande maquette de la ville dans l'Antiga Audiència (ancien Palais de Justice), ainsi qu'une application gratuite qui permet de visiter en réalité augmentée de nombreux vestiges du glorieux passé romain.

Outre ces grands édifices consacrés aux spectacles, la ville comptait plusieurs espaces publics. Dans les thermes, sur le Forum Provincial et le Forum de la Colonie, se côtoyaient religion, politique et affaires. La capitale devait sa prospérité économique aux riches exploitations agricoles, forestières et d'élevage de la région, dans lesquelles vivaient plus de 60 000 personnes (quatre fois plus que dans la ville), et dont les excédents étaient vendus, le port de Tarraco n'étant qu'à trois jours de navigation d'Ostie, l'antique port de Rome. Comme toute ville importante de l'Empire, Tarragone disposait d'un système complexe de canalisations et d'approvisionnement en eau, dont il nous reste le grand aqueduc des Ferreres, à l'extérieur de la ville.

Tarraco fut la première ville romaine d'Hispanie et, en dépit des siècles écoulés, cet héritage confère encore un caractère fortement méditerranéen à la ville. La Tarragone actuelle est une ville dont les racines plongent dans un très lointain passé, qui vit passionnément le présent et qui ouvre les bras à l'avenir. Le festival Tarraco Viva l'illustre parfaitement. Cet événement, qui va bien au-delà de la reconstitution historique, mettant de nouveaux moyens au service de la diffusion, attire chaque printemps plus de 100 000 spectateurs. ●



OROLLA LAURADO

La Gastrodada

CALÇOTS: CEBES PER MIRAR EL CEL

Originàriament eren una menja senzilla per als treballadors del camp, i s'han convertit en un fenomen gastronòmic i social d'envergadura, capaç de fer seure en una mateixa taula els catalans més diversos. Les calçotades deuen el seu nom al calçot, un tipus de ceba tendra i dolça que es rosteix sobre la flama del foc i que es menja sucada en una variant de salsa romesco que és típica de Tarragona. La tradició diu que la ceba es pela i es menja amb les mans, i finalment s'introduceix a la boca despenjant-la des dels dits. Aquest

element transgressor ha convertit les calçotades –que se solen acompañar de carn a la brasa– en la celebració informal per excel·lència a Catalunya. A la localitat de Valls, bressol també dels célebres castells, té lloc a principis d'any la gran festa de la calçotada, que atrau milers de persones. Es calcula que es cuinen al voltant de 55 milions de calçots durant els mesos productius a Catalunya –del gener a l'abril–, tot i que la xifra no ha deixat de créixer en els últims anys i el fenomen segueix en franca expansió. ●

El Gastrodato

CALÇOTS: CEBOLLAS PARA MIRAR AL CIELO

Fueron en origen una comida sencilla para los trabajadores del campo, y se han convertido en un fenómeno gastronómico y social de envergadura, capaz de sentar a una misma mesa a los catalanes en toda su diversidad. Las calçotadas deben su nombre al calçot, un tipo de cebolla tierna y dulce que se asa sobre la llama del fuego, y que se come mojándola en una variante de salsa romesco que es típica de Tarragona. La tradición manda pelar y comer la cebolla con las manos, para introducirla finalmente en la boca descolgándola desde los dedos. Este elemento transgresor ha convertido las calçotadas –que suelen ir acompañadas de carne hecha a la brasa– en la celebración informal por excelencia en Cataluña. En la localidad de Valls, cuna también de los célebres castells, tiene lugar a principios de año la gran fiesta de la calçotada, que atrae a miles de personas. Se calcula que se cocinan alrededor de 55 millones de calçots durante los meses productivos en Cataluña –de enero a abril– aunque la cifra no ha dejado de crecer en los últimos años y el fenómeno sigue en franca expansión. ●

Gastronote

CALÇOTS: DES OIGNONS QUI FONT VOIR LE CIEL

Ce mets rustique, essentiellement consommé à l'origine par les paysans, est devenu un véritable phénomène gastronomique et social, et réunit autour d'une table tous les Catalans, sans distinction. Les calçotades doivent leur nom au calçot, variété d'oignons tendres et doux que l'on cuite sur les braises et que l'on mange en les tremplant dans une variante de la sauce romesco, typique de Tarragone. Selon la tradition, les oignons sont pelés avec les doigts et introduits entiers dans la bouche, tête penchée vers l'arrière. Ce plaisir transgressif a fait des calçotades –généralement accompagnées de viande à la braise – l'une des manifestations informelles les plus populaires de Catalogne. À Valls, berceau des célèbres castells, se déroule en début d'année la grande fête de la calçotada qui attire des milliers de personnes. Près de 55 millions de calçots sont consommés en Catalogne durant la période de production (de janvier à avril) et ce chiffre ne cesse de croître ces dernières années, le phénomène étant en nette expansion. ●





RIPOLL I SANT JOAN DE LES ABADESSES EL BRESSOL DE CATALUNYA

T · ORIOL GRACIÀ

RIPOLLY SANT JOAN DE LES
ABADESSES, LA CUNA DE CATALUÑA

RIPOLL ET SANT JOAN DE
LES ABADESSES, LE BERCEAU
DE LA CATALOGNE

Portalada del
monestir de Ripoll,
candidata a
Patrimoni de la
Humanitat.

Portalada del
monasterio de
Ripoll, candidata a
Patrimonio de la
Humanidad.

Portail du monastère
de Ripoll, candidat à
l'inscription sur la
liste du Patrimoine
mondial.

Més de noranta-vuit monuments repartits per tots els pobles del Pirineu ajuden a conèixer l'art medieval, així com la història del moment en què naixia la nació catalana. Els monestirs de Ripoll i de Sant Joan de les Abadesses són dos dels vestigis més representatius d'aquell període de fervor cultural i polític.

La riquesa de les esglésies romàniques abraça gairebé tots els racons de la comarca del Ripollès, al Pirineu oriental. La gran quantitat de vestigis arquitectònics i artístics d'entre els segles IX i XII que es conserven ha convertit aquest territori del nord de Catalunya en una de les concentracions més grans d'art romànic d'Europa.

Cap a finals del segle IX, una revolta contra l'imperi carolingi –és a dir, l'Estat francès, si parlem en la terminologia actual– va permetre desvincular els territoris del sud del Pirineu dels dominis que ostentaven els francesos més al nord. Eren unes valls abruptes, boscoses i poc habitades; una espècie de terra de ningú ubicada a la frontera entre els territoris franco-cristians del centre d'Europa i els musulmans, que dominaven gairebé tota la península Ibèrica. I en aquest context d'inestabilitat territorial, el comte Guifré el Pilós va tenir clar que per consolidar el poder cristià a les zones conquerides als sarraïns, hauria de repoblar les valls del riu Ter i del riu Freser, a l'actual comarca del Ripollès. I amb aquest objectiu va ordenar fundar monestirs, construïts –està clar– segons els paràmetres de l'arquitectura que triomfava a l'Europa del moment: l'arquitectura romànica, de murs gruixuts i amb estructures robustes i senzilles subjectades per sostres amb volta de canó.

Façana del monestir de Santa Maria de Ripoll.

Fachada del monasterio de Santa María de Ripoll.

Façade du monastère de Santa Maria de Ripoll.



En pocs anys, aquells temples religiosos es van convertir en el nucli fundacional de nous pobles que tenien el monestir com a pol d'atracció cultural, econòmica i també política. Així, potser sense ser-ne gaire conscient, Guifré el Pilós va posar la base d'un nou projecte territorial i nacional que, avui, s'anomena Catalunya. Per això, fa poc més de mil anys, art romànic i identitat nacional van créixer agafats de la mà.

En el centre d'aquest procés de transformació hi havia dos monestirs: Santa Maria de Ripoll –convent masculí– i Sant Joan de les Abadesses –format només per monges benedictines–; tots dos fundats pel mateix Guifré el Pilós al segle IX. Va ser tan important que, cinquanta anys després de fundar-se, per exemple, el monestir de Santa Maria de Ripoll ja disposava de més de seixanta manuscrits i s'havia erigit com una de les biblioteques de referència a

l'Europa medieval. Un centre intel·lectual que amb el pas dels segles acumularia diverses còpies de bíblies i còdexs de procedència diversa sobre temàtiques com la religió, la geografia, el dret, les lleis, l'astronomia, la filosofia i la música. Avui, qui vulgui conèixer aquell llegat pot visitar l'exposició permanent del Centre d'Interpretació del Monestir de Ripoll on es recrea l'*scriptorium* d'època medieval.

Però de Ripoll no només són coneudes les bíblies manuscrites, sinó també una altra de ben diferent: la bíblia de pedra. Així es denomina popularment l'impressionant pòrtic escultòric del monestir, del segle XII, una de les joies més importants del romànic europeu que pel seu valor artístic i la seva singularitat opta, precisament, a ser declarada Patrimoni de la Humanitat per la Unesco. Situada a la façana occidental, reproduceix diverses



JOSEP Mº PALAU RIBERAYCUA

legado puede visitar la exposición permanente del Centre d'Interpretació del Monestir de Ripoll donde se recrea el *scriptorium* medieval.

Pero de Ripoll no solo son conocidas las biblias manuscritas, sino también otra de muy diferente: *la biblia de piedra*. Así se denomina popularmente al impresionante pórtico escultórico del monasterio, del siglo XII, una de las joyas más importantes del románico europeo que por su valor artístico y su singularidad opta, precisamente, a ser declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Situada en la fachada occidental, reproduce varias escenas bíblicas y un rico relato iconográfico que representa el infierno y el cielo, los hombres y los santos. En un periodo en el cual un alto porcentaje de la población no sabía leer, este conjunto escultórico cumplió una función claramente didáctica: explicar el mensaje de Dios con imágenes. Esto, obviamente, sin dejar de lado su valor decorativo.

En el imaginario catalán, Ripoll es la cuna de la identidad nacional, pero también de la industrialización metalúrgica. Y es que en la época medieval, en este rincón del país ya se forjaban todo tipo de herramientas del campo y de armas como hachas y espadas. Una actividad que es la base de una incipiente industria del hierro, que entre los siglos XVI y XVIII tomó impulso para situar a Ripoll en la vanguardia europea en la construcción de clavos, rejas y sobre todo armas de fuego. Hoy, en el Museu Etnogràfic de Ripoll se muestra una gran colección de objetos ligados a la vida de los agricultores, pero también a los oficios y a la industria textil y la metalúrgica, en particular el trabajo del hierro.

A pocos kilómetros de Ripoll –capital de comarca– el sonido agradable del agua del río Ter recibe a los visitantes del núcleo de Sant Joan de les Abadeses. El pueblo fue construido en época medieval pero según la estructura del modelo romano (cosa poco habitual ya al siglo IX): una cuadrícula perfecta de calles paralelas y perpendiculares con una plaza en el centro, justo al lado del monasterio. Un monasterio robusto y de una sola nave. Quien lo visite tiene que hacer parada detrás del altar donde, presidiendo el ábside mayor, se conserva un conjunto escultórico del siglo XIII que representa el *descendimiento de la cruz*. Es de los pocos conjuntos románicos de este tipo en Cataluña que se conservan íntegros y en su emplazamiento original. El claustro tiene una original forma de trapecio y, como la iglesia, es de ornamentación desnuda. En cambio, la robustez románica que predomina en el edificio aquí se ve compensada por columnas góticas esbeltas y finas.

Los monasterios de Sant Joan de les Abadeses y de Ripoll son solo los dos principales conjuntos arquitectónicos del Ripollés. Pero las historias y leyendas de abades y condes medievales impregnan cada rincón de la comarca, desde el santuario de Montgrony hasta el castillo de Mataplana, un casal fortificado de estilo románico y que fue una corte trovadoresca importante. ●

Más de noventa y ocho monumentos repartidos por todos los pueblos del Pirineo ayudan a conocer el arte medieval, así como la historia del momento en el cual nació la nación catalana. Los monasterios románicos de Ripoll y de Sant Joan de les Abadeses son dos de los vestigios más representativos de aquel periodo de fervor cultural y político.

LARIQUEZA DE LAS IGLESIAS románicas abraza casi todos los rincones de la comarca del Ripollés, en el Pirineo oriental. La gran cantidad de vestigios arquitectónicos y artísticos de entre los siglos IX y XII que se conservan ha convertido este territorio del norte de Cataluña en una de las concentraciones más grandes de arte románico de Europa.

Hacia el final del siglo IX, una revuelta contra el Imperio carolingio –es decir el Estado francés, si hablamos en terminología de hoy en día– permitió desvincular los territorios del sur del Pirineo de los dominios que ostentaban los franceses más al norte. Eran unos valles abruptos, boscosos y poco habitados; una especie de tierra de nadie ubicada en la frontera entre los territorios franco-cristianos del centro de Europa y los musulmanes, que dominaban casi toda la península ibérica. Y en este contexto de inestabilidad territorial, el conde Guifré el Pilós (Wifredo el Velloso) tuvo claro que para consolidar el poder cristiano en las zonas conquistadas a los

sarracenos, tendría que repoblar los valles del río Ter y del río Freser, en la actual comarca del Ripollés. Y con este objetivo ordenó fundar monasterios, construidos –está claro– según los parámetros de la arquitectura que triunfaba en la Europa del momento: la arquitectura románica, de muros gruesos y con estructuras robustas y simples sujetadas por techos con vuelta de cañón.

En pocos años, aquellos templos religiosos se convirtieron en el núcleo fundacional de nuevos pueblos que tenían el monasterio como polo de atracción cultural, económica y también política. Así, quizás sin ser del todo consciente, Guifré el Pilós puso la base de un nuevo proyecto territorial y nacional que, hoy, se denomina Cataluña. Por eso, hace algo más de mil años, arte románico e identidad nacional crecieron cogidos de la mano.

Dos monasterios estuvieron en el centro de este proceso de transformación: Santa María de Ripoll –convento masculino– y Sant Joan de les Abadeses –solo integrado por monjas benedictinas–; los dos fundados por el mismo Guifré el Pilós en el siglo XI. Su importancia fue tal que cincuenta años después de su fundación, por ejemplo, el monasterio de Santa María de Ripoll ya disponía de más de sesenta manuscritos y se había erigido como una de las bibliotecas de referencia en la Europa medieval. Un centro intelectual que con los siglos acumularía varias copias de biblia y códices de diversa procedencia sobre temáticas como la religión, la geografía, el derecho, las leyes, la astronomía, la filosofía y la música. Hoy, quien quiera conocer aquel

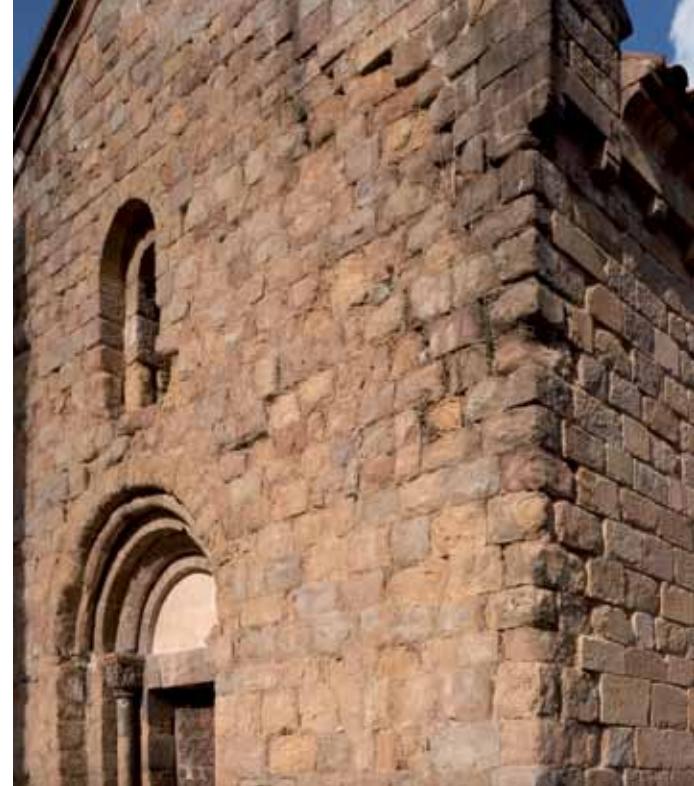
escenes bíbliques i un ric relat iconogràfic que representa l'infern i el cel, els homes i els sants. En un període en què un alt percentatge de la població no sabia llegir, aquest conjunt escultòric va complir una funció clarament didàctica: explicar el missatge de Déu amb imatges. Això, obviament, sense deixar de banda el seu valor decoratiu.

En l'imaginari català, Ripoll és el bressol de la identitat nacional, però també de la industrialització metal·lúrgica. I és que a l'època medieval, en aquest racó del país ja es forjavien tot tipus d'eines del camp i d'armes com destrals i espases. Una activitat que és la base d'una incipient indústria del ferro, que entre els segles XVI i XVIII va agafar impuls per situar Ripoll a l'avantguarda europea en la construcció de claus, reixes i sobretot armes de foc. Avui, al Museu Etnogràfic de Ripoll es mostra una gran col·lecció d'objectes lligats a la vida dels agricultors, però també als oficis i a la indústria tèxtil i la metal·lúrgica, en particular el treball del ferro.

A pocs quilòmetres de Ripoll, capital de comarca, el so agradable de l'aigua del riu Ter rep els visitants del nucli de

Sant Joan de les Abadesses. El poble va ser construït en època medieval però segons l'estrucció del model romà (cosa poc habitual ja al segle IX): una quadrícula perfecta de carrers paral·lels i perpendiculars amb una plaça al centre, just al costat del monestir. Un monestir robust i d'una sola nau. Qui el visita s'ha d'aturar darrere l'altar on, presidint l'absis major, es conserva un conjunt escultòric del segle XIII que representa el *davallament de la creu*. És dels pocs conjunts romànics d'aquest tipus a Catalunya que es conserven íntegres i a l'emplaçament original. El claustre té una original forma de trapezi i, com l'església, és d'ornamentació nua. En canvi, la robustesa romànica que predomina a l'edifici aquí es veu compensada per columnes gòtiques esveltes i fines.

Els monestirs de Sant Joan de les Abadesses i de Ripoll són només els dos principals conjunts arquitectònics del Ripollès. Però les històries i llegendes d'abats i comtes medievals impregnen cada racó de la comarca, des del santuari de Montgrony fins al castell de Mataplana, un casal fortificat d'estil romànic i que va ser una cort trobadoresca important. ●



Església de Sant Pol, a Sant Joan de les Abadesses.

Iglesia de Sant Pol, en Sant Joan de les Abadesses.

Église de Sant Pol, à Saint Joan de les Abadesses.

Plus de quatre-vingt-dix-huit monuments répartis à travers les villages des Pyrénées permettent de découvrir l'art médiéval et l'histoire de l'époque qui a vu naître la nation catalane. Les monastères romans de Ripoll et Sant Joan de les Abadesses sont deux des témoignages les plus représentatifs de cette période de ferveur culturelle et politique.

LA RICHESSE DES ÉGLISES romanes s'étend sur l'ensemble du Ripollès, dans les Pyrénées orientales. La quantité de vestiges architecturaux et artistiques datant du IX^e au XII^e siècle fait de cette région du nord de la Catalogne l'un des plus importants conservatoires d'art roman d'Europe.

Vers la fin du IX^e siècle, une révolte contre l'Empire carolingien (l'État français, pour utiliser une terminologie contemporaine) a détaché

La Gastrodada

XAI DEL RIPOLLÈS

Entre els gastrònoms, la raça ripollesa –una raça ovina autòctona del Pirineu oriental– és coneguda per la qualitat de la seva carn. Les ovelles s'alimenten només de pastures i alleten xais que es nodreixen exclusivament de la seva llet. Els ramaders respecten els tempos del seu creixement i només els sacrificen quan els animals tenen, com a mínim, un mes de vida. La carn que en surt és tendra, melosa, de tonalitats rosades i amb el punt

just de greix. En els restaurants de la comarca la serveixen cuita a la brasa, al forn, arrebossada o guisada, però sense preparacions sofisticades ni accompanyaments exagerats, que podrien desvirtuar el sabor i els aromes originals. De fet, per cuinar-la n'hi ha prou amb una cocción a temperatura controlada, un pessic de sal i pebre i un rajolí d'oli d'oliva extra verge. El 2010 es va crear el segell Xai i cabrit del Ripollès i es va formar l'Associació de Pastors del Ripollès per acreditar-ne la qualitat i controlar-ne la comercialització. ●





JUAN ISIDRE PASCUAL

Capitell del pòrtic de l'església del monestir de Sant Joan de les Abadesses.

Capitel del pórtico de la iglesia del monasterio de Sant Joan de les Abadesses.

Chapiteau du portail. Église du monastère de Sant Joan de les Abadesses.

IMAGEN M.A.S

les territoires du sud des Pyrénées des domaines des Francs. Ces vallées abruptes, boisées et peu habitées étaient une marche, un territoire frontière entre les Francs chrétiens et les musulmans qui dominaient presque toute la péninsule Ibérique. Dans ce contexte d'instabilité territoriale, le comte Guifré el Pilós (Guifred le Veu) savait que pour consolider le pouvoir chrétien dans les zones conquises sur les sarrasins, il fallait repeupler les vallées du Ter et du Freser, dans l'actuel Ripollès. Pour atteindre cet objectif, il ordonna de fonder des monastères, construits selon les règles qui régnait alors en Europe : l'architecture romane, aux murs épais et aux structures robustes et simples, surmontées de voûtes en berceau.

En quelques années, de nouveaux villages s'étendirent autour de ces monastères qui constituaient un pôle d'attraction culturel, économique et



politique. Sans en être conscient, Guifré el Pilós jeta les bases d'un nouveau projet territorial et national qui s'appelle aujourd'hui la Catalogne. C'est ainsi qu'il y a plus de mille ans, art roman et identité nationale se sont développés de concert.

Deux monastères sont au centre de ce processus de transformation : Santa Maria de Ripoll, qui accueillait une communauté de moines, et Sant Joan de les Abadesses, abbaye de bénédictines, tous deux fondés par Guifré el Pilós au IX^e siècle. Leur importance était telle que cinquante ans après leur fondation, le monastère de Santa Maria de Ripoll possédait déjà plus de soixante manuscrits et s'était imposé comme l'une des bibliothèques de référence de l'Europe médiévale. Un centre intellectuel qui a accumulé au fil des siècles plusieurs copies de bibles et de codex de diverses provenances sur des thèmes tels que la religion, la géographie, le droit, les lois, l'astronomie, la philosophie et la musique. Ceux qui souhaitent aujourd'hui découvrir ce legs peuvent visiter l'exposition permanente du Centre d'interprétation du monastère de Ripoll où est reconstitué un *scriptorium* médiéval.

Mais Ripoll n'est pas uniquement réputée pour ses bibles manuscrites, elle l'est surtout pour une œuvre d'art unique : *la bible de pierre*. C'est ainsi que l'on nomme l'impressionnant portail du monastère, sculpté au XII^e siècle, l'un des joyaux de l'art roman qui, en raison de sa valeur artistique et de sa singularité, est candidat à l'inscription par l'Unesco sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité. Situé sur la façade occidentale, il reproduit plusieurs scènes bibliques ainsi qu'un riche discours iconographique, représentant l'enfer et le ciel, les hommes et les saints. À une époque où la majeure partie de la population ne savait pas lire, ces sculptures remplissaient une fonction didactique : expliquer en images le mes-

sage de Dieu, sans renoncer à la valeur ornementale.

Dans l'imaginaire catalan, Ripoll est le berceau de l'identité nationale, mais également de l'industrie métallurgique. Dès le Moyen Âge, en effet, outils agricoles et armes de tout type, notamment les haches et les épées, étaient forgés dans la région. Cette activité a constitué la base d'une industrie naissante du fer, qui s'est développée entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, pour faire de Ripoll l'un des grands centres européens de production de clous, grilles et, surtout, d'armes à feu. Le musée ethnographique de Ripoll expose aujourd'hui une importante collection d'objets liés à la vie des agriculteurs mais également aux métiers et à l'industrie textile et métallurgique, en particulier au travail du fer.

À quelques kilomètres de Ripoll (capitale du Ripollès), le son des eaux du fleuve Ter accueille les visiteurs de Sant Joan de les Abadesses. Le village a été construit au Moyen Âge selon la structure du plan romain, peu courante au IX^e siècle : un quadrillage parfait de rues parallèles et perpendiculaires, autour d'une place située à côté du monastère. Un monastère robuste et une église à nef unique. Les visiteurs doivent s'arrêter derrière l'autel où se dresse, face à l'abside centrale, un étonnant groupe sculpté du XIII^e siècle qui représente une *descente de croix*. Il s'agit de l'un des rares exemples de ce type de sculptures romanes en Catalogne, conservés dans leur intégralité et à leur emplacement d'origine. Le cloître présente une forme trapézoïdale originale et, comme celle de l'église, son ornementation est très sobre. En revanche, la robustesse romane qui prédomine dans l'édifice est ici compensée par de gracieuses colonnes gothiques.

Les monastères de Sant Joan de les Abadesses et de Ripoll ne sont que les deux principaux ensembles architecturaux du Ripollès. Les histoires et les légendes concernant abbés et comtes médiévaux imprègnent toute la région, du sanctuaire de Montgrony au château de Mataplana, maison forte de style roman qui accueillit une importante cour de troubadours. ●

El Gastrodato

EL CORDERO LECHAL DEL RIPOLLÈS

Entre los gastrónomos, la *raça ripollesa* –una raza ovina autóctona del Pirineo oriental– es conocida por la calidad de su carne. Las ovejas se alimentan solo de pastos y amamantan corderos que se nutren exclusivamente de su leche. Los ganaderos respetan los tempos de su crecimiento y solo los sacrifican cuando los animales tienen, como mínimo, un mes de vida. La carne que resulta es tierna, melosa, de tonalidades rosadas y

con el punto justo de grasa. En los restaurantes de la comarca la sirven cocida a la brasa, al horno, rebozada o guisada, pero sin preparaciones sofisticadas ni acompañamientos exagerados, que podrían desvirtuar el sabor y los aromas originales. De hecho, para cocinarla basta con una cocción a temperatura controlada, una pizca de sal y pimienta y un chorrito de aceite de oliva extra virgen. En 2010 se creó el sello *Xai i cabrit del Ripollès* y se formó la *Associació de Pastors del Ripollès* para acreditar su calidad y controlar su comercialización. ●

Gastronote

L'AGNEAU DE LAIT DU RIPOLLÈS

Chez les gastronomes, la *brebis ripollesa*, race d'ovins autochtone des Pyrénées orientales, est réputée pour la qualité de sa viande. Les brebis sont uniquement nourries au pré et allaitent leurs agneaux qui ne reçoivent aucun autre aliment. Les éleveurs respectent leur temps de croissance et ne les abattent que lorsque les agneaux ont au moins un mois. Leur viande est tendre, douce,

rose et peu grasse. Les restaurants de la région la servent cuite à la braise, à l'étouffée, au four, ou panée, sans préparation sophistiquée ni assaisonnements forts susceptibles de dénaturer la saveur et les arômes du produit. L'idéal est une cuisson à température modérée, une pincée de sel et de poivre, et un filet d'huile d'olive vierge extra. Le label *Xai i cabrit del Ripollès* a été créé en 2010, en même temps que l'*Associació de Pastors del Ripollès* qui garantit sa qualité et contrôle sa commercialisation. ●

Dispositione

El patrimonio es un efecto directo de nuestras vidas, familia o modo de evolución. Es el que producen las personas, las cuales tienen la necesidad de transmitirlo a las generaciones siguientes. Los monumentos, monumentos y lugares que dejaron en el mundo son la huella de los antepasados.

El patrimonio es herencia de la cultura humana. El mundo entero es un patrimonio que debe ser protegido y conservado.

En algunos casos, el patrimonio es excepcionalmente valioso y tiene un significado social.

EUDALD CARBONELL

ARQUEÒLEG ARQUEÓLOGO ARCHÉOLOGUE

T. VÍCTOR FARRADELLAS

“ELS DÒLMENS
SÓN EL ROMÀNIC DE
LA PREHISTÒRIA”

En allò que avui és territori català, hi han caminat dinosaures? Sí, i en són una prova totes les troballes que s'han fet al Pirineu, des d'empremtes fins a grans esquelets passant pels ous que s'han trobat a Coll de Nargó. El patrimoni paleontològic d'aquest país és fabulós. Forma part d'un viatge pel passat més remot, així com els parcs geològics, que aquí a Catalunya són molt interessants. Si parléssim de patrimoni ecològic tampoc no acabaríem. Crec que en un país tan petit tenim una concentració de patrimoni ecosocial i cultural brutal.

On s'han trobat les restes d'homínids més antigues de Catalunya?

A la zona de Sabadell i al jaciment del Barranc de la Boella, a la Canonja, Tarragona. També a les conques fluvials del Ter s'han descobert restes molt antigues. Els descobriments es remunten fins a més d'un milió d'anys enrere.

I si parlem dels primers humans?

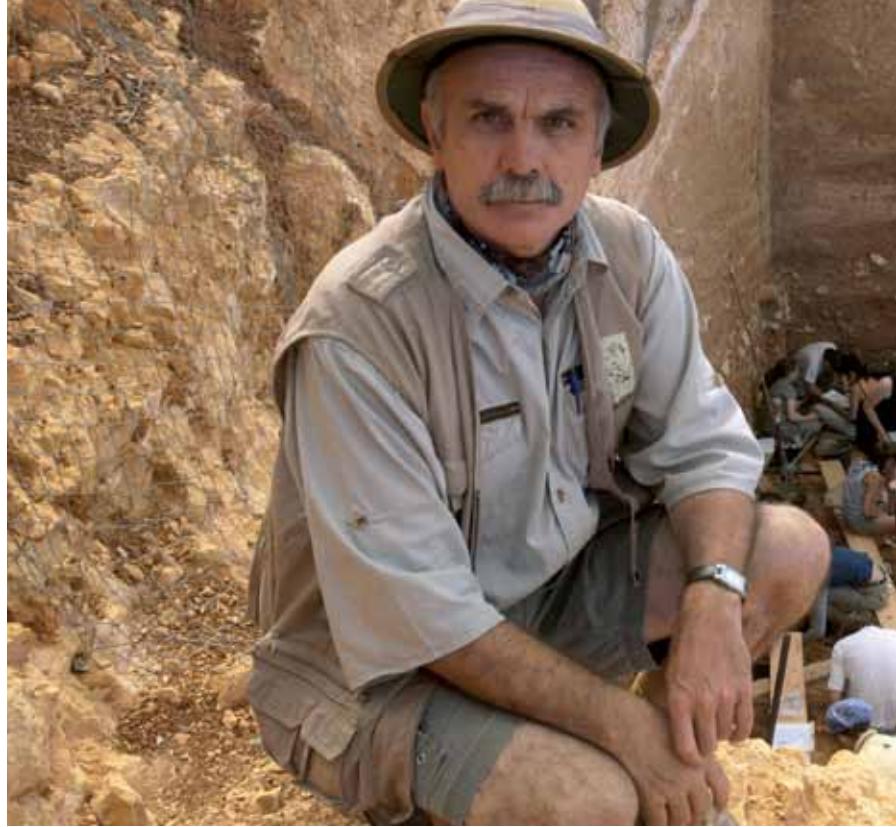
Es van assentar a les zones de la Catalunya interior, a la depressió central catalana, que s'articulava entre l'Ebre i les zones prelitorals. Si parlem de restes humanes, les més antigues es localitzen a Talteüll, al Rosselló, i daten de fa uns 450.000 anys.

Les planures es van convertir en un lloc sobre el qual s'assentarien futures civilitzacions.

Efectivament, perquè es troben al voltant de l'eix que formen l'Ebre, el Segre i la serra prelitoral, a l'entorn de zones fluvials. El control dels camps i els camins ha justificat la presència humana al llarg de la història.

Quins elements destaca del patrimoni prehistòric?

Els menhirs i els dòlmens són el romànic de la prehistòria més recent. Les construccions megalítiques impressionen per



Carbonell és codirector del jaciment d'Atapuerca, al nord d'Espanya, bressol dels humans més antics d'Europa.

la seva espectacularitat, però també perquè acostumen a ser monuments funeraris. Són estructures de dimensions considerables que han sobreviscut centenars d'anys. A Catalunya en tenim una àmplia representació i alguns de certa importància, com la cova de Daina a Romançà de la Selva, la Torre dels Moros de Llanera o el dolmen de la Creu d'en Cobertella a Roses. Els visitants que cerquin els orígens de Catalunya no s'haurien de perdre aquests monuments megalítics ni les restes de les grans civilitzacions de l'antiguitat, que poden veure a l'antiga colònia grega d'Empúries o als campaments ibèrics.

Destacaria algun jaciment prehistòric?

Sí, una persona que vingui de fora pot fer un recorregut des de fa un milió d'anys fins a l'actualitat, en una seqüència molt ben marcada gràcies a jaciments únics. A la Catalunya del nord, al Rosselló, tenim el de Talteüll, però l'Abric Romaní de

EL PERFIL

Ribes de Freser, 1953. Eudald Carbonell s'ha convertit en una icona pel salacot que sempre duu cenyit al cap, però també per ser una de les màximes autoritats en arqueologia i prehistòria. Doctor en geologia per la Universitat Pierre et Marie Curie i en història per la Universitat de Barcelona, va impulsar el prestigiós Institut Català de Paleoecologia Humana i Evolució Social (IPHES). Catedràtic de prehistòria a la Universitat Rovira i Virgili, és codirector de l'equip que investiga les restes d'Atapuerca (situades a la província de Burgos, al nord d'Espanya) i ha excavat per tot el món a la recerca dels primers homínids. ●

E. CARBONELL RECOMANA...

Les Escaules, a l'Empordà. Tot i que durant les jornades d'excavació està més preocupat pel que s'amaga sota terra, un dels paisatges més bonics dels quals ha gaudit mentre treballava ha estat el del salt d'aigua de la Caula, a l'Alt Empordà. La combinació del so de l'aigua colpejant contra la pedra i els colors de la vegetació formen un conjunt preciós. A més, recorda que a prop d'allà va tastar uns cargols magnífics, un plat que assegura que adora, dels quals se'n podria menjar dotzenes. De fet, comenta que fa milers d'anys, al Paleolític, ja se'n consumien, combinats amb conill. ●



Carbonell es codirector del yacimiento de Atapuerca, al norte de España, cuna de los humanos más antiguos de Europa.

Eudald Carbonell est codirecteur du site préhistorique d'Atapuerca, dans le nord de l'Espagne, où ont été découverts les vestiges des premiers êtres humains européens.

“LOS DÓLMENES SON EL ROMÁNICO DE LA PREHISTORIA”

POR LO QUE HOY es territorio catalán, ¿han caminado dinosaurios?

Sí, y son prueba de ello todos los hallazgos que se han hecho en el Pirineo, desde huellas hasta grandes esqueletos, pasando por los huevos encontrados en Coll de Nargó. El patrimonio paleontológico de este país es fabuloso. Forma parte de un viaje por el pasado más remoto, así como los parques geológicos, que aquí en Cataluña son muy interesantes. Si habláramos de patrimonio ecológico

El salt de la Caula, a Boadella i les Escaules.

El salto de la Caula, en Boadella i les Escaules.

La cascade de La Caula, à Boadella i Les Escaules.

QUIM GIRÓ



tampoco acabaríamos. Creo que en un país tan pequeño tenemos una concentración de patrimonio ecosocial y cultural brutal.

¿Dónde se han encontrado los restos de homínidos más antiguos de Cataluña?

En la zona de Sabadell y en el yacimiento del Barranc de la Boella, en la Canonja, Tarragona. También en las cuencas fluviales del Ter se han descubierto restos muy antiguos. Los descubrimientos se remontan más de un millón de años atrás.

¿Y si hablamos de los primeros humanos?

Se asentaron en las zonas de la Cataluña interior, en la depresión central catalana, que se articulaba entre el Ebro y las zonas prelitorales. Si hablamos de restos humanos, los más antiguos se localizan en Talteüll y datan de hace unos 450.000 años.

Las llanuras se convirtieron en un lugar sobre el que se asentaría futuras civilizaciones.

Efectivamente, porque se encuentran en torno del eje que forman el Ebro, el Segre y la sierra prelitoral, alrededor de zonas fluviales. El control de los campos y los caminos ha justificado la presencia humana a lo largo de la historia.

¿Qué elementos destacaría del patrimonio prehistórico?

Los menhires y los dólmenes son el románico de la prehistoria más reciente. Las construcciones megalíticas impresionan por su espectacularidad, pero también porque suelen ser monumentos funerarios. Son estructuras de un tamaño considerable que han sobrevivido cientos de años. En Cataluña tenemos una amplia representación y algunos de cierta importancia, como la cueva de Daina en Romanell de la Selva, la Torre dels Moros de Llanera o el dolmen de la Creu d'en Cobertella en Roses. Los visitantes que busquen los orígenes de Cataluña no se deberían perder estos monumentos megalíticos ni los restos de las grandes civilizaciones de la Antigüedad, que pueden ver en la antigua colonia griega de Empúries o los campamentos ibéricos.

¿Destacaría algún yacimiento prehistórico?

Sí, una persona que venga de fuera puede hacer un recorrido desde hace un millón de años hasta la actualidad, en una secuencia muy bien marcada gracias a yacimientos únicos. En la Cataluña del norte tenemos el de Talteüll, pero el Abric Romanell de Capellades, con restos neandertales de hace 50.000 años, o Banyoles, con restos del Neolítico, son también lugares espectaculares. Allí se han conservado elementos orgánicos sumergidos que de otro modo no habrían sobrevivido.

Y todavía no hemos hablado de las pinturas...

El arte levantino que se puede ver en Cataluña es Patrimonio de la Humanidad. Se caracteriza por representar figuras esquemáticas de color rojo con escenas de caza. Estas pinturas ocupan una franja extensa en todo el levante peninsular, manteniendo una unidad, y no solo son valiosas por su antigüedad, sino porque se trata de una ideografía, una representación de cómo nuestros antepasados veían el mundo. Siempre digo que es una película de la historia del levante en un momento muy determinado: el del paso de las comunidades nómadas a los primeros grupos sedentarios. Es una gran experiencia descubrir yacimientos de arte rupestre que tenemos en el país, desde la Roca dels Moros del Cogul, en les Garrigues, o las cerca de 400 figuras de los Abrics de la Ermita, en la sierra de Godall, en Ulldecona (Montsià).

¿Hay algún lugar de Cataluña donde haya excavado que recuerde especialmente?

Recuerdo con mucho cariño los primeros trabajos que hice en Sota Palou, en Campdevànol, en el Ripollès. Excavé un campamento de unos 9.000 años de antigüedad donde vivían cazadores de bueyes y ciervos que se desplazaban de la llanura hacia el Pirineo. Le puse el nombre de "campamento estacional climático", ya que estaban allí desde el mes de junio hasta septiembre, como hoy hacen los veraneantes.

Es codirector de Atapuerca, uno de los yacimientos más importantes del mundo, situado en Burgos, España. ¿Cómo se trabaja allí?

Atapuerca es un lugar apasionante, que ha llevado a replantearse la evolución de nuestra especie. Allí hemos organizado todo un equipo, hemos descubierto todos los homínidos de la evolución humana, excepto el de Neandertal, y también destacaría la continuidad histórica que hemos podido explicar a través del registro arqueológico. Resaltaría descubrimientos concretos, como la primera prueba de canibalismo de la historia, hace un millón de años, o la primera acumulación intencionada de cadáveres, un ritual funerario, de hace 400.000 años.

Y entre sus intervenciones en el resto del mundo, ¿cuál destacaría?

Los últimos años he estado trabajando en Eritrea, donde mi equipo y yo estamos buscando homínidos de hace cinco millones de años. También he tenido la suerte de viajar a Australia, la India, China o Asia central, un lugar espectacular. ●

Capellades, amb restes neandertals de fa 50.000 anys, o Banyoles, amb restes del Neolític, són també llocs espectaculars. Allà s'hi han conservat nombrosos elements orgànics submergits que d'una altra manera no haurien sobreviscut al pas del temps.

I encara no hem parlat de les pintures...

L'art llevantí que es pot veure a Catalunya va ser declarat Patrimoni de la Humanitat per la Unesco. Es caracteritza per representar figures esquemàtiques de color vermell amb escenes de caça. Aquestes pintures ocupen una franja extensa arreu del Llevant peninsular i mantenen una unitat, i no només són valuoses per la seva antiguitat, sinó perquè es tracta d'una ideografia, una representació de com els nostres avantpassats veien el món. Sempre dic que és una pel·lícula de la història del Llevant en un moment molt determinat: el del pas de les comunitats nòmades als primers grups sedentaris. És una gran experiència descobrir jaciments d'art rupestre que tenim al país, des de la Roca dels Moros del Cogul, a la comarca de les Garrigues, o les gairebé 400 figures dels Abrics de l'Ermita, a la serra de Godall, a Ulldecona, a la comarca del Montsià.

Hi ha algun lloc de Catalunya on hagi excavat que recordi de manera especial?

Recordo amb molt d'afecte els primers treballs que vaig fer a Sota Palou, a la localitat de Campdevànol, a la comarca de Ripollès. Vaig excavar un campament d'uns 9.000 anys d'antiguitat on vivien caçadors de bous i cérvols que es desplaçaven de la planura cap al Pirineu. Li vaig posar el nom de "campament estacional climàtic", ja que eren allà des del mes de juny fins al setembre, com fan avui els estivejants.

És codirector d'Atapuerca, un dels jaciments més importants del món, situat a Burgos, Espanya. Com s'hi treballa, allà?

Atapuerca és un lloc apassionant que ha fet replantejar-nos l'evolució de la nostra espècie. Allà hem organitzat tot un equip, hem descobert tots els homínids de l'evolució humana, excepte el de Neandertal, i també destacaria la continuïtat històrica que hem pogut explicar a través del registre arqueològic. Ressaltaria descobriments concrets, com la primera prova de canibalisme de la història, fa un milió d'anys, o la primera acumulació intencionada de cadàvers, un ritual funerari, de fa 400.000 anys.

I de les seves intervencions a la resta del món, quina destaca?

Els darrers anys he estat treballant a Eritrea, on el meu equip i jo estem cercant homínids de fa cinc milions d'anys. També he tingut la sort de viatjar a Austràlia, l'Índia, la Xina o l'Àsia central, un lloc espectacular. ●



« DOLMENS, MONUMENTS ROMANS DE LA PRÉHISTOIRE »

LES DINOSAURES ont-ils foulé ce qui est aujourd'hui le territoire catalan ?

Oui, nous en avons la preuve dans les Pyrénées, où nous avons découvert des empreintes, mais aussi de grands squelettes, ainsi que des œufs, au Coll de Nargó. Le patrimoine paléontologique de ce pays est fabuleux. Il permet de voyager dans un passé très lointain, tout comme les parcs géologiques, très intéressants en Catalogne. Sans parler du patrimoine écologique... Pour un petit pays, nous avons une concentration exceptionnelle de patrimoine éco-social et culturel.

Où ont été découverts les vestiges d'hominidés les plus anciens de Catalogne ?

Dans la zone de Sabadell et dans le gisement du Barranc de la Boella, à la Canonja, près de Tarragone. Nous avons aussi découvert des vestiges très anciens dans les bassins fluviaux du Ter. Ils remon-

tent à plus d'un million d'années.

Parlez-nous un peu des premiers humains...

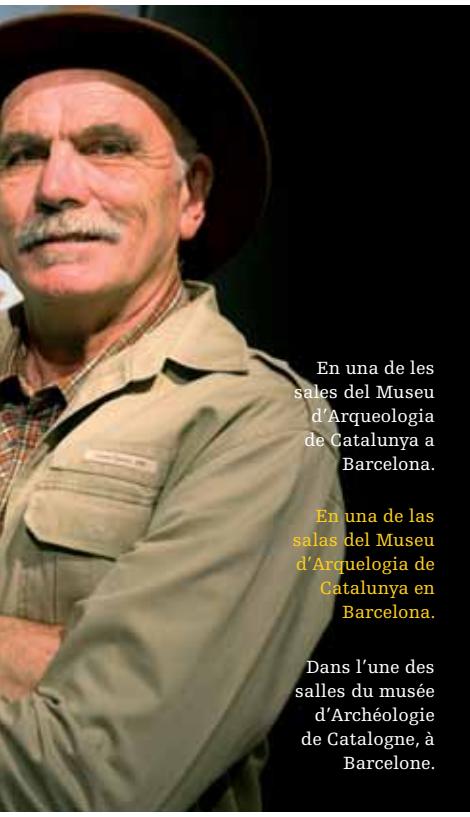
Ils se sont installés dans les zones de la Catalogne intérieure, dans la Dépression Centrale catalane, entre l'Èbre et les zones pré littorales. Concernant les vestiges humains, les plus anciens ont été mis au jour à Talteüll et datent de 450 000 ans environ.

Les plaines étaient devenues un lieu d'habitat qui devait accueillir plus tard d'autres civilisations.

En effet, parce qu'elle se trouvent autour de l'axe formé par l'Èbre, le Segre et le Massif Pré littoral, à proximité des zones fluviales. Le contrôle des terres et des chemins explique cette présence humaine au cours de l'histoire.

Quels sont les éléments les plus remarquables du patrimoine préhistorique ?

Les menhirs et les dolmens sont les monuments romans de la Pré histoire récente. Les constructions mégalithiques sont impressionnantes à bien des égards, notamment parce qu'il s'agit en général de monuments funéraires. Ce sont des structures d'une dimension considérable qui ont survécu aux siècles. Il en existe en Catalogne de nombreux exemples dont certains sont très importants,



En una de les sales del Museu d'Arqueologia de Catalunya a Barcelona.

En una de las salas del Museu d'Arqueología de Catalunya en Barcelona.

Dans l'une des salles du musée d'Archéologie de Catalogne, à Barcelone.

comme la Cueva de Daina, à Romanyà de la Selva, la Torre dels Moros de Llanera ou le dolmen de la Creu d'en Cobertella, à Roses. Les visiteurs qui cherchent les origines de la Catalogne ne doivent pas passer à côté de ces monuments mégalithiques ni des vestiges des grandes civilisations de l'Antiquité, que l'on peut découvrir dans l'ancienne colonie grecque d'Empúries ou dans les villages ibères.

Vous recommandez un site préhistorique particulier ?

Oui, en visitant des sites exceptionnels, il est possible de parcourir un million d'années d'histoire, du Paléolithique à nos jours. Dans le nord de la Catalogne, nous avons le site de Talteüll, mais l'abri Romaní de Capellades, qui renferme des vestiges néandertaliens datant de 50 000 ans, ou Banyoles, et ses vestiges qui datent du Néolithique, sont des sites exceptionnels. Des éléments organiques, submergés par des eaux très calcaires, ont été étonnamment préservés.

Et nous n'avons pas encore parlé des peintures rupestres...

L'art levantin que l'on peut admirer en Catalogne est inscrit sur la liste du Patrimoine de l'humanité.

Il représente des figures schématiques, principalement de couleur rouge ou noire, et des scènes de chasse et de combat. Ces peintures occupent une large frange, à l'est de la péninsule, et ne sont pas seulement précieuses pour leur ancienneté, mais parce qu'il s'agit d'une représentation du monde tel que le voyaient nos ancêtres. C'est le film de l'histoire du Levant à un moment précis : celui du passage des communautés nomades aux premiers groupes sédentaires. La découverte des gisements d'art rupestre de notre pays, de la Roca dels Moros del Cogul, à Les Garrigues, aux 400 figures des Abrics de la Ermita, dans la Sierra de Godall, à Ulldecona (Montsià), est une expérience unique.

Avez-vous un souvenir particulier de fouilles en Catalogne ?

Je me rappelle avec nostalgie mes premières fouilles sur le site de Sota Palou, à Campdevànol, dans le Ripollès. J'y ai mis au jour un campement vieux de 9 000 ans, où vivaient des chasseurs de bovins et de cerfs qui migraient de la plaine vers les Pyrénées. Je l'avais appelé « campement saisonnier climatique », car les hommes l'occupaient de juin à septembre, comme les vacanciers actuels.

Vous êtes codirecteur d'Atapuerca, dans la province de Burgos, l'un des sites les plus importants au monde. En quoi consiste votre travail ?

Atapuerca est un site passionnant qui a remis en question notre conception de l'évolution de notre espèce. Nous avons mis en place une équipe, nous avons découvert tous les hominidés de l'évolution humaine, à l'exception de Néandertal, et nous avons pu reconstituer la continuité historique à travers le registre archéologique. Je soulignerai certaines découvertes, comme la première preuve de cannibalisme de l'histoire, il y a un million d'année, ou la première accumulation intentionnelle de cadavres, un rituel funéraire, il y a près de 400 000 ans.

Et parmi vos interventions dans le reste du monde, l'une d'elles vous a particulièrement intéressé ?

Ces dernières années, j'ai travaillé avec mon équipe en Érythrée, à la recherche d'hominidés remontant à cinq millions d'années. J'ai également eu la chance de travailler en Australie, en Inde, en Chine et en Asie centrale, sur un site impressionnant. ●

EL PERFIL

Ribes de Freser, 1953. Eudald Carbonell se ha convertido en un ícono por el salacot que siempre lleva ceñido a la cabeza, pero también por ser una de las máximas autoridades en arqueología y prehistoria. Doctor en geología por la Universidad Pierre et Marie Curie y en historia por la Universitat de Barcelona, impulsó el prestigioso Institut Català de Paleoecología Humana i Evolución Social (IPHES). Catedrático de prehistoria en la Universidad Rovira i Virgili, es codirector del equipo que investiga los restos de Atapuerca (en la provincia de Burgos, al norte de España) y ha excavado por todo el mundo en busca de los primeros homínidos. ●

E. CARBONELL RECOMIENDA...

Les Escaules, en l'Empordà. Aunque durante las jornadas de excavación está más preocupado por lo que se esconde bajo tierra, uno de los paisajes más bonitos de los que ha disfrutado mientras trabajaba ha sido el del salto de agua de la Caula, en l'Alt Empordà. La combinación del sonido del agua golpeando contra la piedra y los colores de la vegetación forman un conjunto precioso. Además, recuerda que allí cerca probó unos caracoles magníficos, un plato que asegura que adora, de los que podría comer a docenas. De hecho, comenta que en el Paleolítico ya se consumían, combinados con conejo. ●

PROFIL

Ribes de Freser, 1953. Eudald Carbonell est célèbre pour son couvre-chef (un casque colonial, le plus souvent), mais aussi parce qu'il est l'une des plus grandes sommités de l'archéologie et de la préhistoire. Docteur en géologie de l'université Pierre-et-Marie-Curie, et docteur en histoire de l'université de Barcelone, il est à l'origine du prestigieux Institut catalan de paléoécologie humaine et d'évolution sociale (IPHES). Professeur de préhistoire à l'université Rovira i Virgili, il codirige l'équipe du site d'Atapuerca (dans la province de Burgos, au nord de l'Espagne) et a effectué des fouilles dans le monde entier, à la recherche des premiers hominidés. ●

EUDALD CARBONELL RECOMMANDÉ...

Les Escaules, dans l'Empordà. Lors des fouilles, s'il se concentre essentiellement sur ce qui se cache sous la terre, l'un des plus beaux paysages dans lesquels il ait travaillé est la cascade de la Caula, dans l'Alt Empordà. Le son de l'eau frappant les rochers et les couleurs de la végétation forment un cadre de travail exceptionnel. Eudald Carbonell se souvient d'y avoir en outre dégusté de délicieux escargots, plat qu'il adore et qu'il pourrait manger par douzaines, affirme-t-il. D'ailleurs, les hommes du Paléolithique mangeaient déjà des escargots, avec du lapin. ●



TERRITORI

TERRITORIO

TERRITOIRE

PER EDURNE PASABAN, PAÍS BASC

Alpinista. És la primera dona a completar l'ascensió dels catorze vuit-mils de la terra. Actualment lidera l'empresa Kabi Mountain Guides Company, a la Val d'Aran.

ESTIMO LES MUNTANYES. Als 42 anys, he passat tres quartes parts de la meva vida escalant o caminant pels cims del món. I una gran part d'aquest temps ha tingut lloc en el Pirineu català.

M'he adonat que el simple fet de viatjar i sortir de casa em transmetia pau i tranquil·litat, i per això he conegut tantes serralades. Però un dia, no fa tant de temps, em dirigia en cotxe cap al Pirineu des de la meva terra natal, el País Basc. Aquell dia vaig sentir alguna cosa especial, em vaig adonar que, a mesura que m'acostava a les muntanyes del Pirineu, i en concret quan entrava a la Val d'Aran, començava a sentir la mateixa pau i tranquil·litat que acostumava a sentir quan viatjava a la gran serralada



NÚRIA PUENTES



de l'Himàlaia. Aleshores em vaig adonar que vivím en un lloc que no ha d'envejar res, que l'únic que ens falta és saber gaudir-ne. El Pirineu català, i totes les muntanyes catalanes (des del Montseny fins a Montserrat, passant pel Montsec, el Montsant o les muntanyes dels Ports) no passaran desapercebudes en la vida de qualsevol persona que ens visiti; els seus cims, els seus pobles, els seus llacs, la seva natura són únics. I són únics, sobretot, gràcies a les persones que els habiten. ●

Església il·luminada al poble d'Unha, a la Val d'Aran.

Iglesia iluminada en el pueblo de Unha, en la Val d'Aran.

Église illuminée, village d'Unha, dans le Val d'Aran.

AMO LAS MONTAÑAS. Con mis 42 años, he pasado tres cuartas partes de mi vida escalando o caminando por los picos del mundo. Y una gran parte de ese tiempo en el Pirineo catalán.

Me he dado cuenta de que el mero hecho de viajar y salir de casa me trasmisía paz y tranquilidad, y por eso he conocido tantas cordilleras. Pero un día, no hace tanto tiempo, me dirigí en coche hacia el Pirineo desde mi tierra natal, el País Vasco. Ese día sentí algo especial, me di cuenta de que, a medida que me acercaba al Pirineo, y en concreto entraba en la Val d'Aran, empezaba a sentir la misma paz y tranquilidad que solía sentir cuando viajaba a la gran cordillera del Himalaya. Entonces me di cuenta de que vivimos en un lugar que no tiene que envidiar a nada, que lo único que nos falta es saber disfrutar de él. El Pirineo catalán, y todas las montañas catalanas (desde el Montseny a Montserrat, pasando por el Montsec, el Montsant o las muntanyes dels Ports) no pasarán desapercibidas en la vida de cualquier persona que nos visite; sus cimas, sus pueblos, sus lagos, su naturaleza son únicos. Y son únicos, sobre todo, gracias a las personas que los habitan. ●

Por Edurne Pasaban

Alpinista vasca. Es la primera mujer en completar la ascensión de los catorce ochomiles de la tierra. Actualmente lidera la empresa Kabi Mountain Guides Company, en la Val d'Aran.

J'AIME LES MONTAGNES. J'ai 42 ans et j'ai passé les trois quarts de ma vie à escalader ou arpenter tous les pics du monde. Et la majeure partie, dans les Pyrénées catalanes.

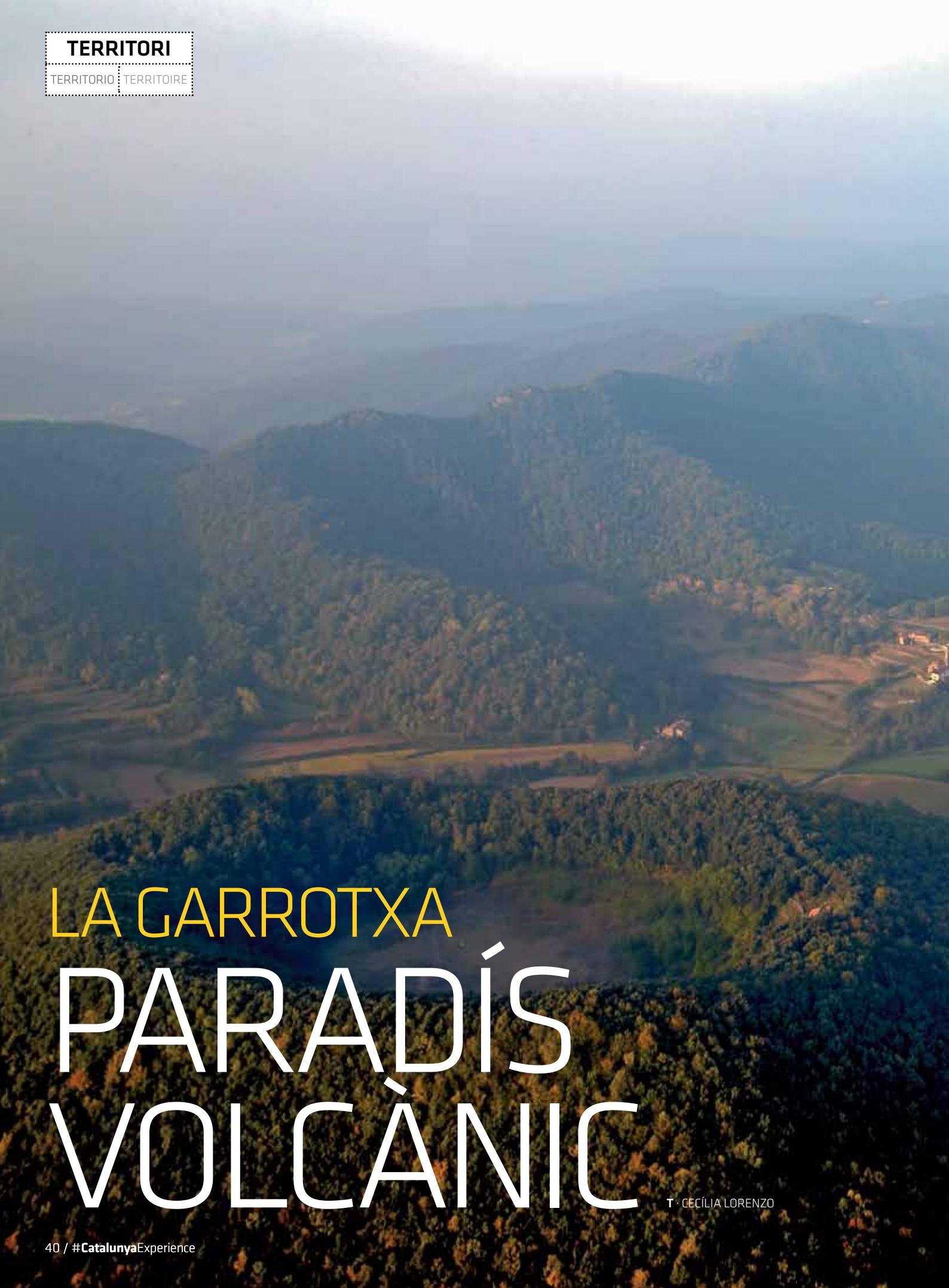
Je me suis rendu compte que le simple fait de voyager et de sortir de chez moi m'inspirait un sentiment de paix et de sérénité, c'est ce qui m'a poussée à découvrir tant de montagnes. Mais un jour, il n'y a pas si longtemps, alors que je me rendais en voiture de mon pays natal, le Pays basque, vers les Pyrénées, j'ai pris conscience du fait qu'à mesure que j'approchais des Pyrénées, et plus précisément en entrant dans le Val d'Aran, j'étais envahie par cette paix et cette quiétude que je ressentais en partant pour l'Himalaya. J'ai réalisé que nous vivions dans un lieu qui n'a rien à envier aux sites les plus prestigieux, qu'il nous suffit de savoir l'apprécier. Les Pyrénées catalanes, et toutes les montagnes de Catalogne (du Montseny à Montserrat, en passant par le Montsec, le Montsant ou les monts d'Els Ports) marquent profondément tous ceux qui les visitent; leurs sommets, leurs villages, leurs lacs, leur nature, sont uniques. Et s'ils sont uniques, c'est avant tout grâce aux personnes qui les habitent. ●

Edurne Pasaban

Alpiniste basque. Première femme à réussir l'ascension des quatorze « 8 000 mètres » répartis sur la planète. Elle dirige actuellement l'entreprise Kabi Mountain Guides Company, dans le Val d'Aran.

TERRITORI

TERRITORIO TERRITOIRE



LA GARROTXA PARADÍS VOLCÀNIC

T · CECÍLIA LORENZO



Globus aerostàtics
sobrevolant el
volcà apagat de
Santa Margarida.

Globos
aerostáticos
sobrevolando el
volcán apagado de
Santa Margarida.

Montgolfières
survolant le volcan
éteint de Santa
Margarida.

CABLEPRESS

LA GARROTXA,
PARAÍSO VOLCÁNICO

LA GARROTXA,
PARADIS VOLCANIQUE

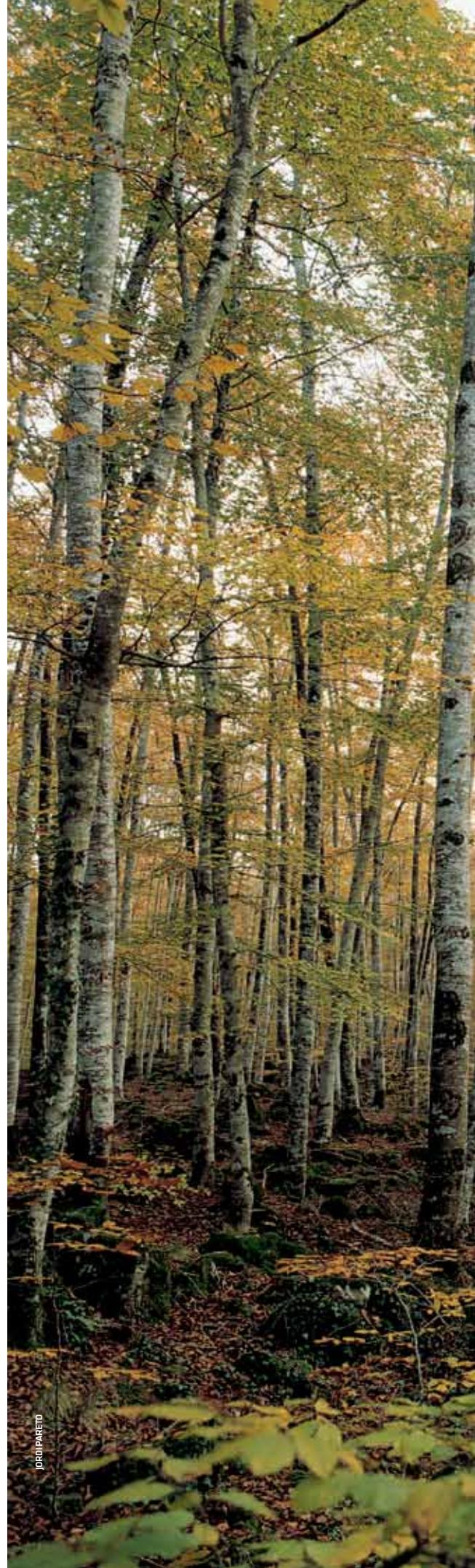
Una passejada per l'interior d'un cràter gestat fa milers d'anys, un vol amb globus per contemplar a vista d'ocell fins a quaranta cons volcànics, una ruta amb bicicleta per una fageda que creix sobre una colada de lava o un plat deliciós de fesols de Santa Pau, que el 2015 van obtenir el reconeixement de Denominació d'Origen Protegida. Són algunes de les experiències que ofereix la Zona Volcànica de la Garrotxa.

Segons els experts, l'última erupció volcànica de la Garrotxa va tenir lloc fa uns 11.500 anys al Croscat, el volcà més emblemàtic de Catalunya i el més alt de la península Ibèrica. Es tracta d'un volcà inactiu, dels anomenats estrombolians, que es caracteritzen per l'emissió de lava fluïda i l'explosió moderadament violenta de fragments de lava, que reben el nom de piroclasts. Aquests fragments de lava van cobrir una superfície de 20 km², i es van anar acumulant fins a formar un con de 160 metres d'altura. Les extraccions de pedra volcànica que es van fer durant anys han obert un tall impressionant que avui permet observar el volcà per dins: els colors originals són els més grisos i negres, les tonalitats rogenques, de pedra rovellada, són posteriors. En el Croscat és possible submergir-se en el cor d'un dels més de quaranta cons volcànics que s'han trobat a la Garrotxa, i conèixer des de les entranyes la història geològica d'aquesta comarca, situada a mig camí entre la Costa Brava i els Pirineus. És el punt de partida d'un viatge per un dels paisatges més singulars i bells de Catalunya.

A una passa del volcà Croscat s'eleven molts altres cons volcànics: el de Santa Margarida, el Montsacopa, la Roca Negra, el Puig de la Costa, el Montolivet, el del Racó, el

d'Aiguanebre... i fins a una quarantena, als quals se sumen alguns cràters i una vintena de colades de lava amb colors i formes caprichoses. Una de les millors maneres d'apreciar aquest mosaic de volcans és des del cel, a bord d'un globus aerostàtic. Des de les altures, la perspectiva és sorprenent. En pocs minuts se sobrevola tota la zona volcànica, es distingeixen perfectament els cràters i s'endevinen els boscos, els pobles, les ermites i fins i tot els ponts medievals que creuen rius i torrents. A la llunyania, com a teló de fons, algunes de les muntanyes més emblemàtiques de Catalunya: el Montseny, el Canigó, Tavertet, el Puigmal...

De tots els volcans de la Garrotxa, el de Santa Margarida és el que té el cràter més visible, perquè és molt ample i té una perfecta forma circular de 350 metres de diàmetre. Des de la boca es pot contemplar sencer i endur-se la sorpresa de veure al centre del cràter la petita ermita romànica de Santa Margarida, que ha donat el nom al volcà i que s'ha convertit en el destí d'una de les excursions més clàssiques de la zona. Tota aquesta riquesa geològica, envoltada de vegetació i esquitxada de petits pobles de marcada estètica medieval, s'agrupa sota el paraigua del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. El lloc, sumat a les nombroses iniciatives de les empreses d'activitats que s'han



JORDI PAROT



Paisatge de tardor a la fageda d'en Jordà.

Paisaje otoñal en el bosque de hayas de la fageda d'en Jordà.

Paysage d'automne dans la forêt de hêtres de « La Fageda d'en Jordà ».

TO TA AQUESTA RIQUESA GEOLÒGICA S'AGRUPA AL PARC NATURAL DE LA ZONA VOLCÀNICA DE LA GARROTXA

instal·lat a la zona, itineraris senyalitzats, museus i festes i fires populars, ofereix una fórmula vacacional infal·lible per combatre l'avoriment, el cansament, l'apatia o l'estrés.

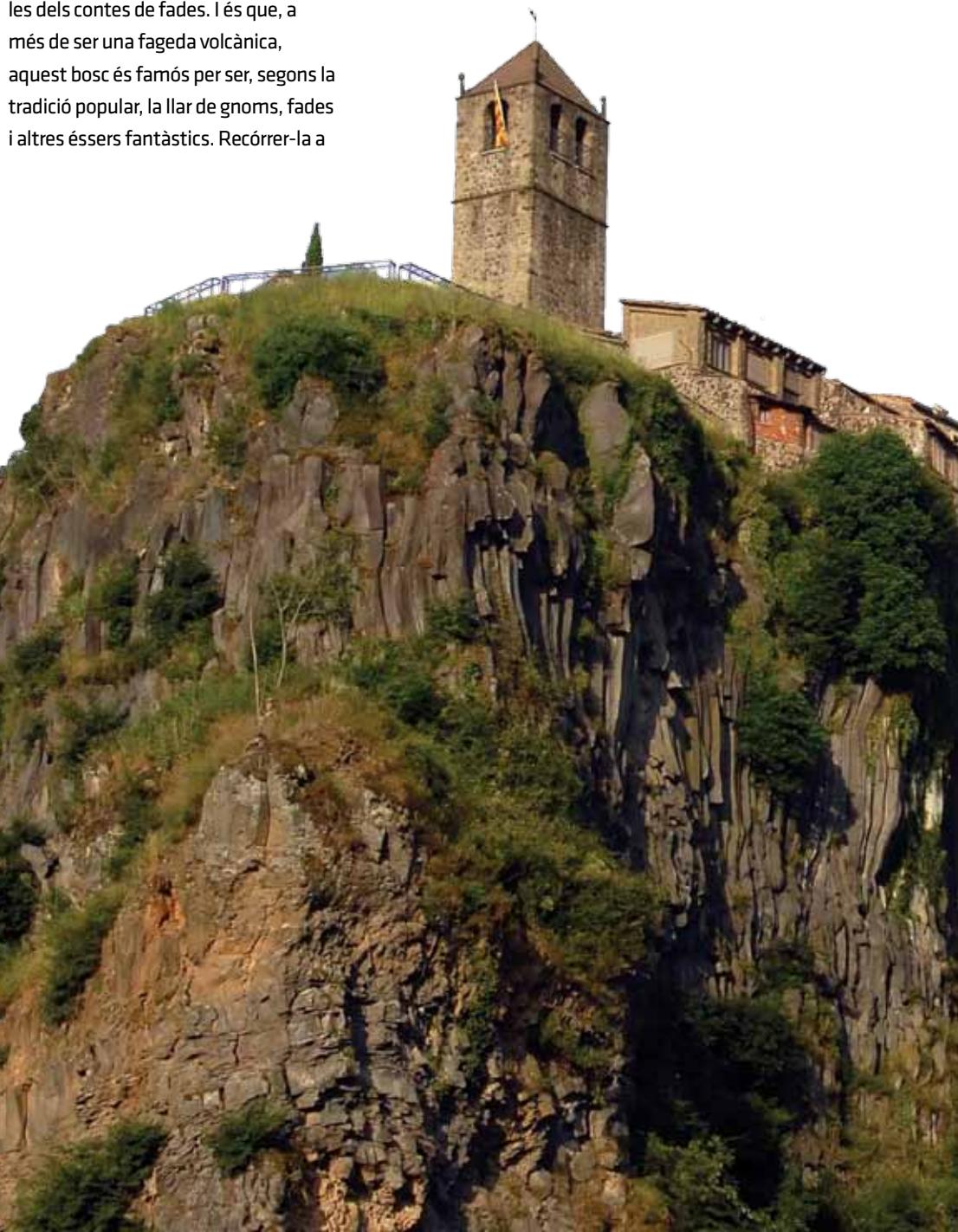
BOSCOS I POBLES AMB ENCANT

Immortalitzada pel gran poeta català Joan Maragall, la Fageda d'en Jordà és una raresa natural, ja que es troba en una altitud inusual de només 550 metres quan, en realitat, els boscos de faigs acostumen a créixer als solells de les serres del Pirineu, a altitudes molt superiors. Protegit pel volcà de Santa Margarida i per la serra del Corb, accidents geogràfics que possibiliten unes condicions climàtiques molt favorables, la fageda ha tingut la sort d'estar assentada sobre un terreny

volcànic pedregós que ha impedit el cultiu i n'ha facilitat, així, la conservació. La millor època per visitar-la és la tardor, quan les fulles, just abans de caure, es tenyeixen de diferents colors vermells, ataronjats, ocres, daurats i grocs. Però l'encant del bosc és evident en qualsevol època de l'any. A la primavera, per exemple, quan les fulles verdes impedeixen que els rajos del sol travessin les branques i provoquin una penombra màgica, com les dels contes de fades. I és que, a més de ser una fageda volcànica, aquest bosc és famós per ser, segons la tradició popular, la llar de gnoms, fades i altres éssers fantàstics. Recórrer-la a

peu, en bicicleta, a cavall, o, fins i tot en carro –una activitat molt recomanable si es viatja amb nens–, és sempre un plaer.

Unes altres visites imprescindibles són Castellfollit de la Roca –un pintoresc poble penjat dalt d'uns impressionants cingles de pedra volcànica–, Santa Pau –una petita vila medieval plena d'encant– i Besalú, una de les viles medievals més ben



Un paseo por el interior de un cráter gestado hace miles de años, un vuelo en globo para contemplar a vista de pájaro hasta cuarenta conos volcánicos, una ruta en bicicleta por un bosque de hayas que crece sobre una colada de lava o una deliciosa comida a base de productos de esta tierra negra. Son algunas de las experiencias que ofrece la Zona Volcánica de la Garrotxa, en el Prepirineo catalán.

SEGÚN LOS EXPERTOS, la última erupción volcánica de la Garrotxa tuvo lugar hace unos 11.500 años en el Croscat, el volcán más emblemático de Cataluña y el más alto de la península ibérica. Se trata de un volcán inactivo, de los llamados estrombolianos, que se caracterizan por la emisión de lava fluida y la expulsión moderadamente violenta de fragmentos de lava, que reciben el nombre de piroclastos. Estos fragmentos de lava cubrieron una superficie de 20 km², y se fueron acumulando hasta formar un cono de 160 metros de altura. Las extracciones de piedra volcánica que se hicieron durante años han abierto un impresionante corte que hoy permite observar el volcán por dentro: los colores originales son los más grises y negros, las tonalidades rojizas, de piedra oxidada, son posteriores. En el Croscat es posible sumergirse en el corazón de uno de los más de cuarenta conos volcánicos que se han encontrado en la Garrotxa, y conocer desde las entrañas la historia geológica de esta comarca, situada a medio camino entre la Costa Brava y los Pirineos. Es el punto de partida de un viaje por uno de los paisajes más singulares y bellos de Cataluña.

Aun paso del volcán Croscat se elevan muchos otros conos volcánicos: el de Santa Margarida, el Montsacopa, la Roca Negra, el Puig de la Costa, el Montolivet, el del Racó, el d'Aiguanevre... y hasta una cuarentena, a los que se suman algunos cráteres y una veintena de coladas de lava con colores y formas caprichosas. Una de las mejores formas de apreciar este mosaico de volcanes es desde el cielo, a bordo de un globo aerostático. Desde las alturas, la perspectiva es sorprendente. En pocos minutos se sobrevuela toda la zona volcánica, se distinguen perfectamente los cráteres y se adivinan los bosques, los pueblos, las ermitas y hasta los puentes medievales que cruzan ríos y torrentes. A lo lejos, como telón de fondo, algunas de las montañas más emblemáticas de Cataluña: el Montseny, el Canigó, Tavertet, el Puigmal...

De todos los volcanes de la Garrotxa, el de Santa Margarida es el que tiene el cráter más visible, ya que es muy ancho y con una perfecta forma circular de 350 metros de diámetro. Desde su boca se puede contemplar en su totalidad y llevarse la sorpresa de ver en el centro del cráter la pequeña ermita románica de Santa Margarida, que ha dado nombre al volcán y que se ha convertido en el destino de una de las excursiones más clásicas de la zona. Toda esta riqueza geológica, rodeada de vegetación y salpicada de pequeños pueblos de marcada estética medieval, se agrupa bajo el paraguas del Parc Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa. El lugar, sumado a las numerosas iniciativas de las empresas de actividades que se han instalado en la zona, itinerarios señalizados, museos y fiestas y ferias populares, ofrece una fórmula vacacional infalible para combatir el aburrimiento, el cansancio, la apatía o el estrés.

BOSQUES Y PUEBLOS CON ENCANTO

Inmortalizada por el gran poeta catalán Joan Maragall, la Fageda d'en Jordà es una rareza natural, ya que se encuentra localizada a una

Une promenade à l'intérieur d'un cratère, un vol en Montgolfière pour embrasser d'un seul regard les cônes volcaniques, une randonnée à vélo dans une forêt de hêtres qui a poussé sur une coulée de lave, ou un repas pour découvrir les produits de cette terre noire. Ce sont là quelques-unes des expériences qu'offre la Zone volcanique de la Garrotxa, dans les pré-Pyrénées catalanes.

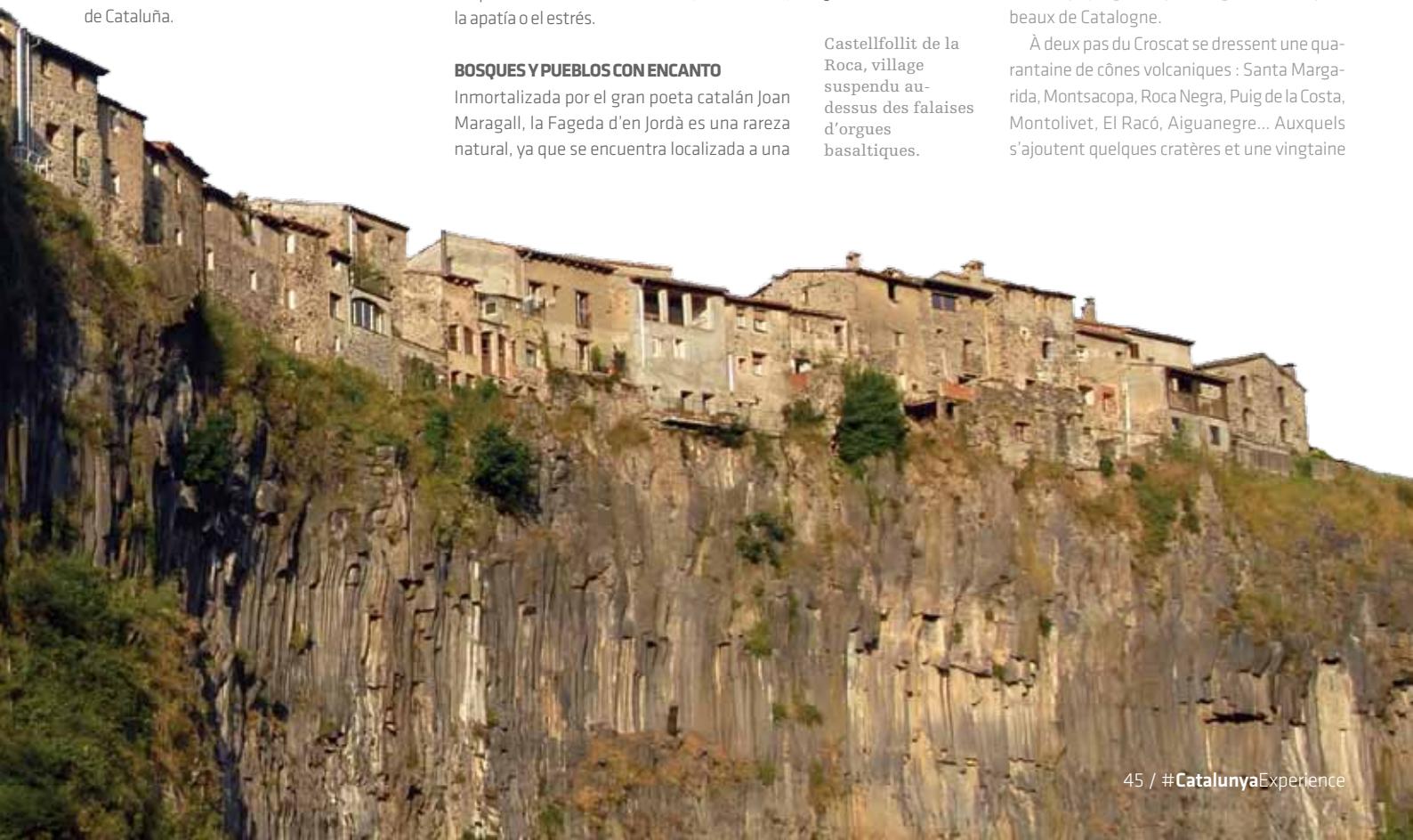
SELON LES SCIENTIFIQUES, le dernier volcan de la Garrotxa à être entré en éruption, il y a 11 500 ans, est le Croscat, volcan le plus emblématique de Catalogne et le plus haut de la péninsule Ibérique. C'est un volcan inactif, de type strombolien, dont l'éruption se caractérise par l'émission de lave fluide et l'expulsion plus ou moins violente de fragments de roches, nommés pyroclastes. Ces fragments de roche magmatique ont couvert une superficie de 20 km² et se sont accumulés, formant un cône de 160 mètres de haut. L'extraction de pierre volcanique, durant des décennies, a créé une coupe impressionnante qui permet aujourd'hui d'observer l'intérieur du volcan : les couleurs d'origine sont le gris et le noir, et les tons rougeâtres sont ultérieurs. Le Croscat offre la possibilité d'entrer dans le cœur de l'un des quarante cônes volcaniques découverts dans la Garrotxa, et de découvrir depuis le cratère l'histoire géologique de cette région située à mi-chemin entre la Costa Brava et les Pyrénées. Il constitue le point de départ d'un voyage dans l'un des paysages les plus singuliers et les plus beaux de Catalogne.

À deux pas du Croscat se dressent une quarantaine de cônes volcaniques : Santa Margarida, Montsacopa, Roca Negra, Puig de la Costa, Montolivet, El Racó, Aiguanevre... Auxquels s'ajoutent quelques cratères et une vingtaine

Castellfollit de la Roca, el poble penjat dalt d'uns cingles de pedra volcànica.

Castellfollit de la Roca, pueblo colgado en lo alto de unos riscos de piedra volcánica.

Castellfollit de la Roca, village suspendu au-dessus des falaises d'orgues basaltiques.





conservades del país. La silueta del seu pont de pedra sobre el riu Fluvià és la imatge més típica. A l'altra banda esperen algunes de les meravelles del patrimoni històric i arquitectònic de

Catalunya com l'església de Sant Vicenç, el monestir de Sant Pere o els banys jueus, un dels vestigis més interessants de la cultura hebrea que es conserven a Europa. ●

La vila de Santa Pau preserva el seu caràcter medieval, entre muralles i carrers estrets.

La villa de Santa Pau preserva su carácter medieval, entre murallas y calles estrechas.

La Gastrodada

DEL VOLCÀ A LA TAULA

Un grup d'estudiosos va decidir posar-se entre els fogons de la cuina de la comarca de la Garrotxa i distingir la llista dels productes bàsics d'allò que s'ha definit com "cuina volcànica". Es tracta d'onze productes típics que han crescut en terra volcànica, humida i rica en minerals. Entre ells hi ha les patates i el porc, i també els famosos fesols de Santa Pau, el fajol, el porc senglar, els cargols, les tòfones, el blat de moro, els pèsols, els naps o les castanyes. Amb tots aquests ingredients es cuinen prop d'un centenar de receptes variades que es poden tastar en els restaurants de la zona. Des de les més típiques, com els pèsols amb botifarra de perol, fins a les més sofisticades, com el gelat de fesols. ●

El Gastrodato

DEL VOLCÁN A LA MESA

Un grupo de estudiosos decidió ponerse entre los fogones de la cocina de la Garrotxa y distinguir los productos básicos de lo que se ha definido como "cocina volcánica". Se trata de once productos típicos que han crecido en tierra volcánica, húmeda y rica en minerales. Entre estos se encuentran las patatas y el cerdo, y también los famosos *fesols de Santa Pau* (judías de Santa Pau), el *fejol* (trigo sarraceno), el jabalí, los caracoles, las trufas, el maíz, los guisantes, los nabos o las castañas. Con todos estos ingredientes se cocinan un centenar de recetas variadas que se pueden probar en los restaurantes de la zona. Desde las más típicas como los *pèsols con botifarra de perol* (guisantes con butifarra) hasta las más sofisticadas, como el helado de *fesols* (judías). ●



SERVICIOS EDITORIALES GERMÁNIA
JOSE LUIS RODRÍGUEZ

Le village de Santa Pau, entre ruelles et murailles, a préservé son caractère médiéval.

TODA ESTA RIQUEZA GEOLÓGICA SE AGRUPA EN EL PARQUE NATURAL QUE DA NOMBRE A LA ZONA

altitud inusual de solo 550 metros cuando, en realidad, los bosques de hayas suelen crecer en las solanas de las sierras del Pirineo, a altitudes muy superiores. Resguardado por el volcán de Santa Margarida y por la sierra del Corb, accidentes geográficos que posibilitan unas condiciones climáticas muy favorables, el hayedo ha tenido la suerte de estar asentado sobre un terreno volcánico pedregoso que ha impedido el cultivo, facilitando así su conservación. La mejor época para visitarla es en otoño, cuando las hojas, justo antes de caerse, se tiñen de distintos colores rojos, anaranjados, ocres, dorados y amarillos. Pero el encanto del bosque es evidente en cualquier época del año. En primavera, por ejemplo, cuando las hojas verdes impiden que los rayos del sol atravesen las ramas provocando una penumbra mágica, como las de los cuentos de hadas. Y es que, además de ser un hayedo volcánico, este bosque es famoso por ser, según la tradición popular, el hogar de gnomos, hadas y otros seres fantásticos. Recorrerla a pie, en bicicleta, a caballo, o, incluso en carro –una actividad muy recomendable si se viaja con niños–, es siempre un placer.

Otras visitas imprescindibles son Castellfollit de la Roca –un pintoresco pueblo colgado en lo alto de unos impresionantes riscos de piedra volcánica–, Santa Pau –una pequeña villa medieval llena de encanto– y Besalú, una de las villas medievales mejor conservadas del país. La silueta de su puente de piedra sobre el río Fluvià es la imagen más típica. Al otro lado esperan algunas de las maravillas del patrimonio histórico y arquitectónico de Cataluña como la iglesia de Sant Vicenç, el monasterio de Sant Pere o los baños judíos, uno de los vestigios más interesantes de la cultura hebrea que se conservan en Europa. ●

Gastronote

DU VOLCAN À LA TABLE

Un groupe de chercheurs a décidé d'examiner de plus près la cuisine de la Garrotxa pour déterminer quels étaient les produits typiquement « volcaniques ». Ils ont identifié onze produits caractéristiques de cette terre volcanique, humide et riche en minéraux : pommes de terre, porc, haricots de Santa Pau (*fesols*), sarrasin (*fejol*), sanglier, escargots, truffes, maïs, petits pois, navets et châtaignes. Ces ingrédients permettent d'élaborer une centaine de recettes proposées par les restaurants de la région. Des plus rustiques, comme les *pèsols con botifarra de perol* (pois à la boutifarre) aux plus sophistiqués, comme la glace au haricot. ●

TOUTES CES RICHESSES GÉOLOGIQUES SONT CONCENTRÉES DANS LE PARC NATUREL

de coulées de lave aux couleurs étonnantes et aux formes capricieuses. L'une des meilleures façons d'apprécier cette mosaïque de volcans est une promenade en montgolfière. Vue du ciel, la perspective est surprenante. En quelques minutes, on survole toute la zone volcanique, les cratères se distinguent parfaitement et l'on aperçoit les villages, chapelles et ponts médiévaux qui enjambent fleuves et torrents. Au loin, en toile de fond, s'élèvent plusieurs sommets emblématiques de la Catalogne : Montseny, Canigou, Tavertet, Puigmal... .

De tous les volcans de la Garrotxa, c'est celui de Santa Margarida qui possède le cratère le plus visible, car il est très large (350 mètres de diamètre) et parfaitement circulaire. Les visiteurs qui le gravissent ont la surprise de découvrir, au centre du cratère, la petite chapelle romane de Santa Margarida, à laquelle le volcan doit son nom et qui est devenue l'un des buts d'excursion les plus fréquentés du parc. Cette richesse géologique, au cœur d'une végétation luxuriante, ponctuée de petits villages médiévaux, s'inscrit dans le territoire du parc naturel de la Zone volcanique de la Garrotxa. Ce lieu, auquel s'ajoutent les nombreuses initiatives des entreprises qui organisent des activités dans la région, itinéraires balisés, musées, foires et fêtes populaires, offre une formule de vacances infaillible pour lutter contre l'ennui, la fatigue, l'apathie ou le stress.

FORÊTS ET VILLAGES MAGIQUES

Immortalisée par le grand poète catalan Joan Maragall, la Fageda d'en Jordà est une curiosité

de la nature, car elle se trouve à l'altitude inhabituelle de 550 mètres, alors que les forêts de hêtres poussent généralement sur les soulanes des Pyrénées à une altitude bien supérieure. Protégée par le volcan de Santa Margarida et le mont du Corb, accidents géographiques qui génèrent des conditions climatiques favorables, la hêtraie s'est développée sur un terrain volcanique rocheux qui interdisait toute culture, ce qui a permis sa conservation. La meilleure époque pour la visiter est l'automne, juste avant la chute des feuilles, lorsqu'elles prennent des tons rouges, ocre, jaunes et dorés. Mais le charme de cette forêt opère en toute saison. Au printemps, par exemple, lorsque le feuillage vert filtre les rayons du soleil et crée une pénombre magique, une atmosphère de conte de fées. Cette forêt n'est pas seulement une hêtraie volcanique, elle est en effet réputée abriter des gnomes, fées et autres créatures fantastiques. La parcourir à pied, à vélo, à cheval ou en carriole (activité qui plaît particulièrement aux enfants), est toujours un plaisir.

Bien d'autres sites méritent une visite, notamment Castellfollit de la Roca, pittoresque village perché au sommet d'impressionnantes falaises d'orgues basaltiques, Santa Pau, petite cité médiévale pleine de charme, ou Besalú, l'un des villages médiévaux les mieux conservés du pays. La silhouette de son pont de pierre sur le Fluvià en est l'image emblématique. De l'autre côté du pont vous attendent quelques merveilles du patrimoine historique et architectural de la Catalogne, telles que l'église de Sant Vicenç, le monastère de Sant Pere ou les bains juifs, l'un des vestiges les plus intéressants de la culture hébraïque conservés en Europe. ●



IMAGEN MAS

TERRITORI

TERRITORIO TERRITOIRE

MARESME 50 X 10

PLATGES, PINEDES I ANTIGUES VILES MARINERES

T · CLARA ARNEDO



MARESME 50 X 10. PLAYAS, PINEDAS Y ANTIGUAS VILLAS MARINERAS

MARESME 50 X 10. PLAGES, PINÈDES ET ANCIENS VILLAGES DE PÊCHEURS



Sant Pol de Mar,
exemple de poble
mediterrani, amb
platges que recorren
els seus orígens
mariners.

Sant Pol de Mar,
ejemplo de pueblo
mediterráneo, con
playas que recuerdan
sus orígenes
marineros.

Sant Pol de Mar,
typique village
méditerranéen,
dont les plages
rappellent le passé
maritime.

MICUEL ÀNGEL ÀLVAREZ

Amb una superfície de 50 quilòmetres de llarg per una mitjana de 10 d'ample, la comarca del Maresme acull un litoral de pobles costaners i platges daurades i un teló de fons de muntanyes suaus, marc perfecte per a escapades des de Barcelona.

Un territori llarg i estret s'emmarca entre el blau del mar, en un costat, i el verd dels boscos de pi en l'altre.

L'olor de sal marina es confon amb l'aroma dolçassa dels pins que acompanyen aquest paisatge fet a la mida humana. Es tracta del Maresme, una mena de Califòrnia catalana de clima afable i paisatge mediterrani situada a molt pocs quilòmetres de Barcelona. Efectivament, aquest apèndix de la capital es converteix en un pol d'atracció amb les dosis adequades de natura, història i gastronomia.

ELS POBLES DE COSTA

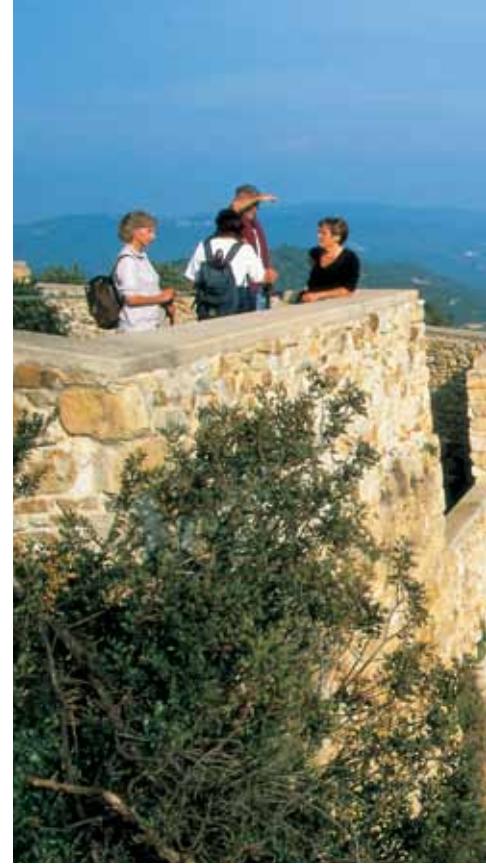
El tren abandona Barcelona seguint una línia històrica, la qual el 1848 es va erigir com la primera línia de ferrocarril d'Espanya en unir Barcelona amb Mataró. Rumb al nord, a l'esquerra acompanyen les muntanyes de la serralada

litoral, al peu de la qual s'hi allotgen pobles plens de vida, sempre banyats pel blau del mar. Ben aviat s'arriba a Montgat, que compta amb un petit barri de pescadors, restes d'una activitat, la pesca, que en un passat no tan remot va capitanejar l'activitat econòmica d'aquesta zona. El segueix una desfilada de noms de pobles a la vora del mar: Premià, Vilassar, Arenys..., amb alegres passejos marítims, terrasses assolellades i exemples deliciosos d'arquitectura colonial aixecada pels pròspers *americanos*, emigrants enriquits a les Antilles espanyoles durant el segle XIX. Se segueix fins a Mataró, la capital de la comarca, una ciutat mitjana que

Mirador del castell de Burriac, amb vistes a les muntanyes del Maresme.

Mirador del castillo de Burriac, con vistas a las montañas del Maresme.

Mirador du château de Burriac, vue sur les montagnes du Maresme.



Con una superficie de 50 kilómetros de largo por una media de 10 de ancho, la comarca del Maresme acoge un litoral de pueblos costeros y playas doradas y un telón de fondo de suaves montañas, marco perfecto para escapadas desde Barcelona.

UN TERRITORIO LARGO y estrecho se enmarca entre el azul del mar, a un lado, y el verde de los bosques de pino al otro. El olor a sal marina se confunde con el aroma dulzón de los pinos que acompañan este paisaje hecho a medida humana. Se trata del Maresme, una suerte de California catalana de clima afable y paisaje mediterráneo situada a muy pocos kilómetros de Barcelona. Efectivamente, este apéndice de la capital se con-

Castell medieval de Burriac, a Cabrera de Mar.

Castillo medieval de Burriac, en Cabrera de Mar.

Château médiéval de Burriac, à Cabrera de Mar.





vierte en un polo de atracción con las dosis adecuadas de naturaleza, historia y gastronomía.

LOS PUEBLOS DE COSTA

El tren abandona Barcelona siguiendo una línea histórica, la que en 1848 se erigió como la primera línea de ferrocarril de España al unir Barcelona con Mataró. Rumbo norte, a la izquierda acompañan las montañas de la sierra litoral, al pie de la cual se asoman pueblos llenos de vida, siempre bañados por el azul del mar. Enseguida se llega a Montgat, que cuenta con un pequeño barrio de pescadores, reducto de una actividad, la pesca, que en un pasado no tan remoto capitaneó la actividad económica en esta zona. Le sigue un desfilar de nombres de pueblos asomados al mar: Premià, Vilassar, Arenys..., con alegres paseos marítimos, soleadas terrazas y ejemplos deliciosos de arquitectura colonial levantada por los prósperos *americanos*, emigrantes enriquecidos en las Antillas españolas durante el siglo XIX. Se sigue hasta Mataró, la capital de la comarca, una ciudad mediana que alberga uno de los tesoros más desconocidos del arquitecto Antoni Gaudí, la nave de una antigua cooperativa textil, un proyecto de juventud que le serviría para ensayar muchas de las técnicas que le harían tan famoso, como sus sensacionales arcos parabólicos. Es la arquitectura modernista también protagonista en Canet de Mar que, entre otros edificios, muestra en su corazón la Casa Museu Lluís Domènech i Montaner, uno de los grandes arquitectos del modernismo catalán. Antes de llegar a Canet es otra población, Caldes d'Estrac, la que merece un alto en el camino por ser referente cultural de la zona, gracias a la Fundació Palau, un espacio cultural de prestigio con atractivas propuestas artísticas. Caldetes, como se conoce a la localidad en Cataluña, es ade-

Le Maresme s'étend sur 50 kilomètres de long par 10 de large en moyenne. Il compte plusieurs villages côtiers et plages dorées, sur une toile de fond de montagnes douces, un cadre idéal pour une escapade depuis Barcelone.

UN TERRITOIRE LONG et étroit, enchaîné entre le bleu de la mer et le vert des pinèdes. Le parfum des embruns se mêle à l'odeur de résine des pins, dans ce paysage à dimension humaine. Vous êtes dans le Maresme, petite Californie catalane au climat agréable, à quelques kilomètres de Barcelone. Cette extension de la capitale constitue un pôle d'attraction en raison du parfait équilibre entre ses multiples atouts : nature, histoire et gastronomie.

LES VILLAGES CÔTIERS

Le train quitte Barcelone en empruntant une ligne historique, la première ligne ouverte en 1848 en Espagne, pour relier Barcelone à Mataró. En allant vers le nord, il longe sur la gauche les montagnes du Massif Littoral, au pied desquelles des villages très animés sont toujours baignés par le bleu de la mer. Première escale à Montgat, qui possède encore un quartier de pêcheurs, dernier vestige d'une activité qui faisait naguère la richesse économique de la région. Défile ensuite un chapelet de villages de bord de mer : Premià, Vilassar, Arenys... Leurs promenades marítimes, leurs terrasses ensoleillées et quelques beaux exemples d'architecture coloniale, avec les demeures



La Gastrodada

EL PAÍS DE LES MADUIXES

Si el mar i la muntanya tracen el paisatge del Maresme, els seus plats recullen el millor de cada banda per ser un mirall gastronòmic de la profunda tradició agrícola i pesquera de la regió. El mar entrega el peix i el marisc frescos; la muntanya, el raïm per al vi DO Alella, mentre que en els camps se sembren les hortalises autòctones, com algunes varietats de pèsols o mongetes. El vermell de les cireres i de les maduixes tenyeix amb passió les postres més saboroses. A la primavera, els vessants de les muntanyes de la zona nord de la comarca es cobreixen d'una capa verda i carmí dels deliciosos maduixots, que troben a la zona les condicions perfectes per créixer. Dolços i amb un lleuger punt àcid, les maduixes del Maresme són el símbol i el producte estrella de la comarca barcelonina. ●

El Gastrodato

EL PAÍS DE LAS FRESAS

Si el mar y la montaña trazan el paisaje del Maresme, sus platos recogen lo mejor de cada lado para ser un espejo gastronómico de la profunda tradición agrícola y pesquera de la región. El mar entrega el pescado y el marisco frescos, la montaña la uva para el vino DO Alella, mientras que en los campos se siembran las hortalizas autóctonas, como algunas variedades de guisantes o judías. El rojo de las cerezas y de las fresas tiñe con pasión los postres más sabrosos. En primavera las laderas de las montañas de la zona norte de la comarca se cubren de un manto verde y carmín de los deliciosos fresones, que encuentran en la zona las condiciones perfectas para crecer. Dulces y con un ligero punto ácido, las fresas del Maresme son el símbolo y el producto estrella de la comarca barcelonesa. ●

Gastronote

LE PAYS DES FRAISES

Si la mer et la montagne forment le paysage du Maresme, ses plats réunissent les deux provenances et constituent le miroir gastronomique des traditions de l'agriculture et de la pêche. La mer fournit les poissons et fruits de mer frais, la montagne apporte le raisin du vin AOC Alella, et la campagne approvisionne les tables en légumes autochtones, dont certaines variétés de pois et de haricots. Le rouge des cerises et des fraises colore avec passion les desserts les plus savoureux. Au printemps, les pentes des montagnes du nord du Maresme se couvrent du manteau vert et rouge des fraises qui trouvent dans cette zone des conditions de culture idéales. Sucrées, avec une pointe d'acidité, les fraises du Maresme sont l'un des produits vedettes de la campagne barcelonaise. ●

alberga un dels tresors més desconeguts de l'arquitecte Antoni Gaudí, la nau d'una antiga cooperativa tèxtil, un projecte de joventut que li serviria per assajar moltes de les tècniques que el farien tan famós, com els seus sensacionals arcs parabòlics. També l'arquitectura modernista és protagonista a Canet de Mar que, entre altres edificis, mostra en el seu cor la Casa Museu Lluís Domènech i Montaner, un dels grans arquitectes del modernisme català. Abans d'arribar a Canet és una altra població, Caldes d'Estrac, la que mereix que ens aturem en el camí per ser referent cultural de la zona, gràcies a la Fundació Palau, un espai cultural de prestigi amb atraktives propostes artístiques. Caldetes, com es coneix la localitat a Catalunya, és, a més, un històric centre d'aigües termals d'elegants edificacions modernistes i colonials. Ja al nord de la comarca, Sant Pol de Mar és un bell poble mariner de platges i cales de roca boniques, avantsala de poblacions més turístiques com la populosa Calella de Mar.

ENTRE EL MAR I LA MUNTANYA

Mar o muntanya? Qui no tingui una resposta clara per a aquesta pregunta el Maresme deixa l'interrogant eternament obert. I és que cada poble de costa té la seva correspondència a l'interior; d'aquí vénen els cognoms de pobles com Vilassar de Mar o de Dalt. És en aquesta conquesta dels vessants de les muntanyes que podem descobrir el Maresme més verd i rural, el que s'articula al llarg de la columna vertebral de la serralada litoral amb formacions muntanyoses com la serra de Marina, el Corredor, el Montnegre o la Conreria. Diverses sendes solquen aquestes muntanyes i proposen un bon nombre d'opcions per recórrer-les, tant



LUIS CARRO

EL MARESME, UNA CALIFÒRNIA DE PAISATGE MEDITERRANI

EL MARESME, UNE CALIFORNIA DE PAISAJE MEDITERRÁNEO

LE MARESME, UNE PETITE CALIFORNIE MÉDITERRANÉENNE

si és a peu com en bicicleta. Rutes que es perden en el Maresme més ancestral, el de les ermites, com la de Sant Cristòfol, a Cabrils, d'estil preromànic, o la capella de Sant Mateu, a Premià de Dalt, elevada sobre un turó del mateix nom i envoltat d'un verd altiplà, refugi d'ovelles a la cerca de pastures. O el dels castells medievals, com el de Burriac, a Cabrera de Mar. És fàcil oblidar la proximitat de la

Pescador d'Arenys de Mar, primer port de pesca del Maresme.

Pescador de Arenys de Mar, primer puerto de pesca del Maresme.

Pêcheur à Arenys de Mar, premier port de pêche du Maresme.

metròpoli quan es camina per aquest Maresme agrícola i es descobreixen les arrels de la seva història en forma de monuments prehistòrics com el dolmen megalític de Ca l'Arenes, a Dosrius. Però la gran delícia d'aquests passejos és que gairebé sempre estaran acompanyats d'un mar en calma, que fa que sigui inevitable guaitar des d'aquest balcó muntanyós sobre el Mediterrani. ●



SERVICIOS EDITORIALES GEORAMA



MIGUEL ANGEL ALVAREZ

más un histórico centro de aguas termales de elegantes edificaciones modernistas y coloniales. Ya en el norte de la comarca, Sant Pol de Mar es un bonito pueblo marinero de hermosas playas y calas de roca, antesala de poblaciones más turísticas como la populosa Calella de Mar.

ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA

¿Mar o montaña? Para quien no tenga una respuesta clara a esta pregunta el Maresme deja el interrogante eternamente abierto. Y es que cada pueblo de costa tiene su correspondencia en el interior; de ahí los apellidos de pueblos como Vilassar de Mar o de Dalt (de mar o de arriba). Es en esa conquista de las laderas de las montañas que uno puede descubrir el Maresme más verde y rural, el que se articula a lo largo de la columna vertebral de la sierra litoral catalana con formaciones montañosas como la sierra de Marina, el Corredor, el Mont-

Far de Calella i port d'Arenys de Mar.

Faro de Calella
y puerto de Arenys de Mar.

Phare de Calella
et port d'Arenys de Mar.

negre o la Conreria. Son muchos los senderos que surcan estas montañas y que proponen un buen número de opciones para recorrerlas, sea a pie o en bicicleta. Rutas que se pierden en el Maresme más ancestral, el de las ermitas, como la de Sant Cristòfol, en Cabrils, de estilo prerrománico o la sencilla capilla de Sant Mateu, en Premià de Dalt, elevada sobre una colina de nombre homónimo y rodeada por un verde altiplano, refugio ideal de ovejas en busca de pastos. O el de los castillos medievales, como el de Burriac, en Cabrera de Mar. Es fácil olvidar la proximidad de la gran metrópolis cuando se camina por este Maresme agrícola y se descubren las raíces de su historia en forma de monumentos prehistóricos como el dolmen megalítico de Ca l'Arenes, en Dosrius. Pero la gran delicia de estos paseos es que casi siempre vendrán acompañados de un mar en calma al que resulta inevitable asomarse desde este montañoso balcón sobre el Mediterráneo. ●

construites par les prospères *americanos*, émigrants enrichis dans les Antilles espagnoles au cours du XIX^e siècle. Le train poursuit son chemin jusqu'à Mataró, ville moyenne qui abrite l'un des trésors les plus méconnus de l'architecte Antoni Gaudí, le bâtiment d'une ancienne coopérative textile, projet de jeunesse qui lui permit d'expérimenter plusieurs techniques qui le rendirent célèbre, notamment les arcs paraboliques. L'architecture *moderniste* est aussi très bien représentée à Canet de Mar, avec entre autres la Maison-musée Lluís Domènech i Montaner, l'un des grands architectes de l'*Art nouveau* catalan. Avant d'arriver à Canet, Caldes d'Estrac mérite largement une halte pour visiter la Fundació Palau, prestigieux centre d'art dont les expositions sont extrêmement intéressantes. Ancienne station thermale, Caldetes, comme on la surnomme en Catalogne, possède en outre de nombreux édifices élégants, de style *Art nouveau* ou colonial. Au nord du Maresme, Sant Pol de Mar est un joli village aux nombreuses plages et criques rocheuses, prélude aux stations balnéaires plus touristiques comme Calella de Mar, très fréquentée.

ENTRE MER ET MONTAGNE

La mer ou la montagne ? Pour ceux qui hésitent à se décider, le Maresme rend la question superflue. Chaque village de la côte possède en effet son pendant dans l'arrière-pays ; cela explique la présence d'un Vilassar de Mar et Vilassar de Dalt (de la mer et d'en haut). C'est en gravissant les versants du Massif Littoral catalan, formé par plusieurs montagnes telles que la sierra de Marina, le Corredor, le Montnegre ou la Conreria, que l'on découvre un Maresme rural, bien plus vert. D'innombrables sentiers, que vous pourrez parcourir à pied ou à vélo, sillonnent ces montagnes. Des circuits qui explorent le Maresme historique, celui des chapelles comme l'ermitage de Sant Cristòfol, à Cabrils, de style préroman ou la chapelle de Sant Mateu, à Premià de Dalt, érigée sur une colline du même nom, au cœur d'un plateau couvert de pâturages, refuge idéal pour les brebis. Ou celui des châteaux médiévaux tels que le château de Burriac, à Cabrera de Mar. On oublie facilement la proximité de Barcelone quand on se promène dans ce Maresme bucolique, en découvrant ses racines dans les monuments préhistoriques comme le dolmen mégalithique de Ca l'Arenes, à Dosrius. Mais l'un des avantages de ces promenades est qu'elles ne s'écartent jamais de la mer que l'on aperçoit en permanence depuis ce balcon sur la Méditerranée. ●



RAMON FOLCH I GUILLEN

AMBIENTÒLEG

AMBIENTÓLOGO

ENVIRONMENTALISTE

T· CLARA ARNEDO

“CATALUNYA ÉS UN PAÍS
MOLT DIVERS I REDUÏT, ON
ÉS POSSIBLE ESQUIAR A
PRIMERA HORA DEL MATÍ I
BANYAR-SE A LA PLATJA A
LA TARDA”

Quines particularitats té el paisatge de Catalunya que puguin atraure els visitants? Catalunya és un país divers, però la gràcia d'aquesta diversitat no rau només en la diferència de paisatges, sinó en el fet que aquests es troben distribuïts en un espai reduït. Catalunya presenta tots els paisatges d'Europa en una superfície de 32.000 km². Si tracem una línia recta dels Pirineus a la Costa Brava trobarem paisatges alpins, boscos caducifolis i paisatges mediterranis. Així és possible, en determinades èpoques de l'any, esquiar a primera hora del matí i banyar-se a la platja a la tarda.

Podríem dir que és una Europa en petit?

Sí, perquè la rugositat dels Pirineus reproduceix totes les condicions climàtiques que en extensió es produueixen des del sud de Suècia fins al nord d'Àfrica. Tot això compactat per les muntanyes i complementat per la presència del litoral. Per posar un exemple, a la Val d'Aran, que és la comarca més septentrional i muntanyosa, es recullen precipitacions de l'ordre de més de 1.000 mm anuals i, en canvi, a les planes de Lleida, a escassament 100 km de distància, parlem de 350 mm anuals de pluja, que és la mateixa diferència que hi ha entre Escandinàvia i el nord d'Àfrica.

La paraula mediterraneïtat definiria bé Catalunya?

La mediterraneïtat definiria una part important del territori català, però hi ha una altra part que no és gens mediterrània. És un país variat. Tota la cadena pirinenca i els seus contraforts configuren un territori netament centreeuropeu. I dins d'aquesta mediterraneïtat n'hi ha una de molt clàssica, molt romana i molt grega, en el litoral de l'Empordà, i una altra molt africana, del Garraf cap avall.



EL PERFIL

Barcelona, 1946. Doctor en biologia, socioecòleg i fundador i president d'ERF (Estudi Ramon Folch i Associats, S.L.), consultora ambiental i energètica. Ha estat president del Consell Social de la Universitat Politècnica de Catalunya (2004-2008), secretari general del Consell Assessor Internacional del Fòrum Latinoamericà de Ciències Ambientals (La Plata, Argentina) i professor de la seva Càtedra UNESCO/FLACAM per al Desenvolupament Sostenible (1989-2006). El seu camp d'actuació és la investigació i la gestió territorial, urbanística i energètica des d'una aproximació sostenibilitista, un enfocament que ha contribuït a definir i desenvolupar. ●

El riu Fluvia al seu pas per Crespià, al Pla de l'Estany.

El río Fluvia a su paso por Crespià, en el Pla de l'Estany.

Le fleuve Fluvia à Crespià, dans le Pla de l'Estany.

JORDI BASTART





ESTUDI RAMON FOLCH (ERF)

R. FOLCH RECOMANA...

Ho té ben clar, i és, de fet, una opció de vida: el Pla de l'Estany, al nord-est de Catalunya. Ramon Folch ha deixat la ciutat per establir-se en un ambient rural a la seva comarca preferida, aquest Pla de l'Estany que considera una de les zones més atractives per viure i visitar. La pagesia activa li dóna un caire agrícola que combina a la perfecció amb la presència de nuclis de població i ciutats importants a poca distància, com Girona o la mateixa Barcelona. Una comarca petita, d'11 municipis, des d'on tot queda a l'abast i la dimensió de les coses, mai excessiva, permet gaudir d'un entorn afable i autèntic. ●

"CATALUÑA ES UN PAÍS DIVERSO Y REDUCIDO, DONDE ES POSIBLE ESQUIAR A PRIMERA HORA DE LA MAÑANA Y BAÑARSE EN LA PLAYA POR LA TARDE"

¿QUÉ PARTICULARIDADES tiene el paisaje de Cataluña que puedan atraer a los visitantes?

Cataluña es un país muy diverso, pero la gracia de esta diversidad no está solo en la diferencia de paisajes, sino en el hecho que estos se hallan distribuidos en un espacio muy reducido. Cataluña presenta todos los paisajes de Europa en una exigua superficie de 32.000 km². Si trazamos una línea recta de los Pirineos a la Costa Brava encontraremos paisajes alpinos, bosques caducifolios y paisajes propiamente mediterráneos. Así es posible, en determinadas épocas del año, esquiar a primera hora de la mañana y bañarse en la playa por la tarde.

¿Es una Europa en pequeño?

Sí, porque la rugosidad de los Pirineos reproduce todas las condiciones climáticas que en extensión se dan desde el surde Suecia hasta el norte de África. Todo esto compactado por las montañas y complementado por la presencia del litoral. Por poner un ejemplo, en la Val d'Aran, que es la comarca más septentrional y montañosa, se recogen precipitaciones del orden de más de 1.000 mm anuales, y en cambio, en las planicies de Lleida, a escasamente 100 km de distancia, hablamos de 350 mm anuales de lluvia, que es la misma diferencia que hay entre Escandinavia y el norte de África.

¿La palabra mediterraneidad crees que definiría bien a Cataluña?

La mediterraneidad definiría una parte importante del territorio catalán, pero hay otra parte que no es nada mediterránea. Es un país variado. Toda la cadena pirenaica y sus contrafuertes configuran un territorio netamente centroeuropeo. Y dentro de esta mediterraneidad existe una muy clásica, muy romana y muy griega, en el litoral de l'Empordà, y otra muy africana, del Garraf hacia abajo.

¿Los catalanes les damos suficiente valor?

No, normalmente las personas banalizamos la cotidianidad, todas las cosas que resultan habituales las encontramos vulgares. Como hemos nacido en este contexto y como cualquiera de nosotros está acostumbrado a decidir sobre la marcha si ir a la montaña o a la playa, pensamos que esto es la cosa más normal del mundo. Pero es excepcional. Hay muchos países variados, como Argentina, pero

tienes que hacer muchos kilómetros para captar esta diversidad. Otra virtud de Cataluña es la dimensión de las cosas y es en este sentido que se trata de un país muy mediterráneo: la medida de los ríos, de las montañas, de las playas es siempre abarcable. Quizás no provoca la estupefacción de los grandes paisajes, pero todo tiene una medida doméstica que genera sensación de comodidad. Los espacios son comprensibles, los desplazamientos fáciles y 3.000 años de presencia humana han hecho que el territorio esté bien comunicado. ¡Nunca tomarás un camino que no lleve a ningún lugar!

¿Qué se le puede decir a un visitante para que sea participe de un turismo sostenible?

La sostenibilidad de la actividad turística se basa en la actitud del visitante. Se hace necesaria una actitud previa de curiosidad hacia aquello que vas a conocer. En ocasiones se ha desvirtuado el concepto de turismo porno entender la importancia que tiene esta mirada de respeto.

¿A una persona que venga por primera vez a Cataluña qué experiencia viajera le recomendaría?

Hay dos grandes opciones, el turismo cultural y el natural. Si le gusta ver realidades territoriales le diría que recorriera la Cataluña interior y especialmente la del Prepirineo. El delta del Ebro es también un paisaje único en Europa. Si le interesan más los paisajes culturales, encontraríamos el de carácter urbano, pero también el ligado a la propia estructura del lugar, por ejemplo los paisajes agrícolas de zonas como el Priorat o la Conca de Barberà, con parajes esculpidos en piedra seca. De todas maneras para valorar estos paisajes hay que tener sensibilidad, ya que son lugares de belleza sutil y poco usual.

¿Un paisaje de costa?

La Costa Brava continua siendo excepcional, con dos partes, la granítica, del Baix Empordà, y la pizarrosa, de Roses hacia arriba, con un paisaje tan inusual como el Cap de Creus que recuerda a espacios del extremo meridional americano.

¿Y de montaña?

La Alta Garrotxa me gusta mucho, más si cabe que el paisaje de alta montaña pirenaica, que me resulta excesivo. La Alta Garrotxa es muy asequible y a la vez muy salvaje. ●

Els catalans ho valorem prou?

No, normalment les persones banalitzen la quotidianitat, totes les coses que resulten habituals les troben vulgars. Com que hem nascut en aquest context i com que qualsevol de nosaltres està acostumat a decidir sobre la marxa si prefereix anar a la muntanya o a la platja, pensem que això és la cosa més normal del món. Però és excepcional. Hi ha molts països variats, com l'Argentina, però has de fer molts quilòmetres per captar aquesta diversitat. Una altra virtut de Catalunya és la dimensió de les coses i és en aquest sentit que es tracta d'un país molt mediterrani: la mida dels rius, de les muntanyes, de les platges és sempre abastable. Potser no provoca l'estupefacció dels grans paisatges, però tot té una dimensió domèstica que genera sensació de comoditat. Els espais són comprensibles, els desplaçaments són fàcils i 3.000 anys de presència humana han fet que el territori estigui ben comunicat. Mai no agafaràs un camí que no dugui enllac!

Què se li pot dir a un visitant perquè sigui partícip d'un turisme sostenible?

La sostenibilitat de l'activitat turística es basa en l'actitud del visitant. Cal una actitud prèvia de curiositat envers allò que estàs a punt de conèixer. De vegades s'ha desvirtuat el concepte de turisme perquè no s'ha entès la importància que té aquesta mirada de respecte.

A una persona que vingui per primera vegada a Catalunya quina experiència viatgera li recomanaria?

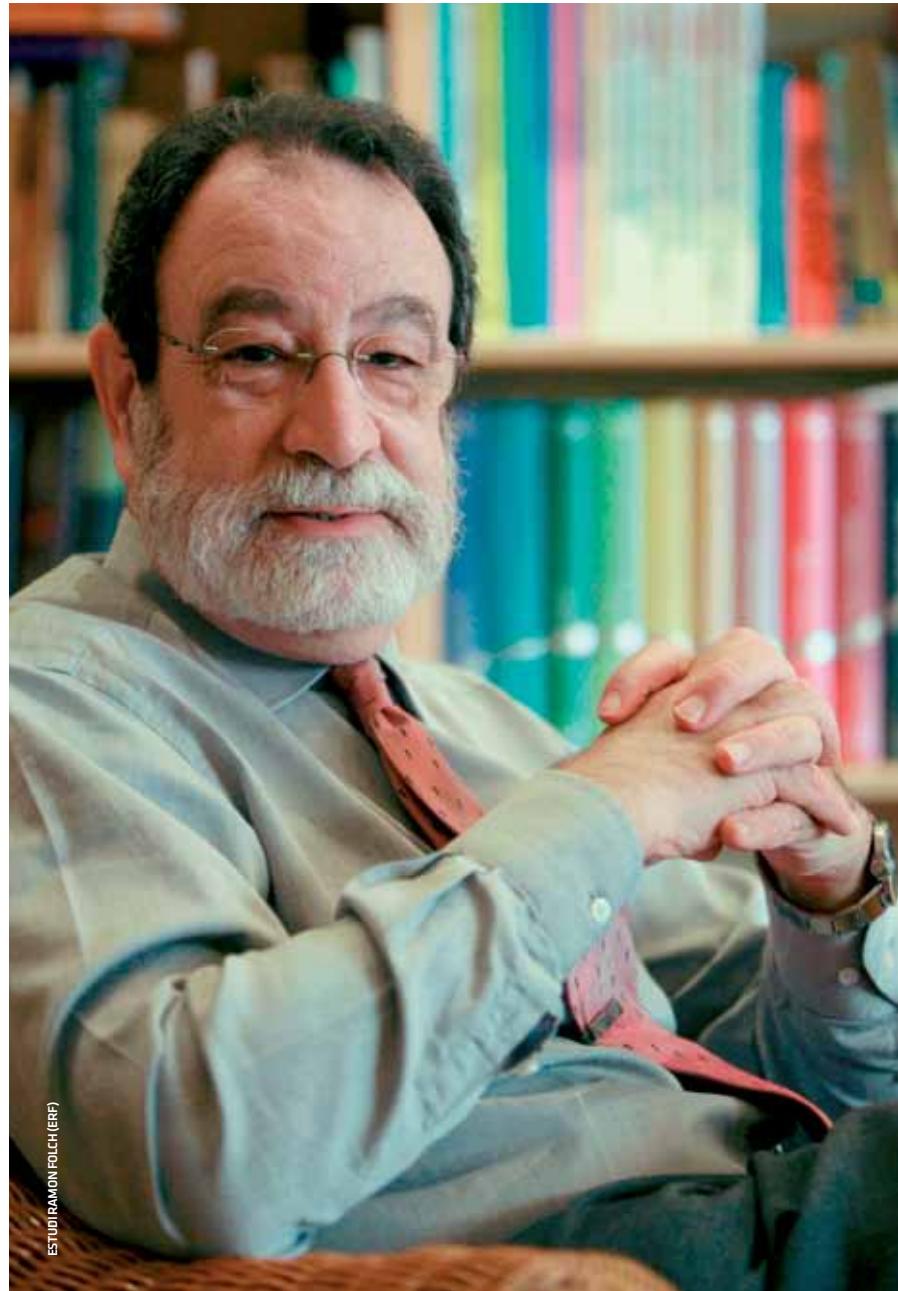
Hi ha dues grans opcions, el turisme cultural i el natural. Si li agrada veure realitats territorials li diria que recorregués la Catalunya interior i especialment la del Prepirineu. El delta de l'Ebre és també un paisatge únic a Europa. Si li interessen més els paisatges culturals, trobaríem el de caràcter urbà, però també el lligat a la pròpia estructura del lloc, per exemple, els paisatges agrícoles de zones com el Priorat o la Conca de Barberà, amb paratges esculpits en pedra seca. De totes maneres, per valorar aquests paisatges cal tenir sensibilitat, ja que són llocs de bellesa subtil i poc usual.

I un paisatge de costa?

La Costa Brava segueix sent excepcional, amb dues parts, la granítica, del Baix Empordà, i la pissarrosa, de Roses cap amunt, amb un paisatge tan inusual com el cap de Creus, que recorda espais de l'extrem meridional americà.

I de muntanya?

L'Alta Garrotxa m'agrada molt, més (si és possible) que el paisatge d'alta muntanya pirinenca, que em resulta excessiu. L'Alta Garrotxa és molt assequible i alhora molt salvatge. ●



ESTUDIORAMONFOLCH/ERF

**“UNA ALTRA VIRTUT
ÉS LA DIMENSIÓ DE LES
COSES, ABASTABLES I
COMPRENSIBLES”**

**“OTRA VIRTUD ES LA
DIMENSIÓN DE LAS
COSAS, ABARCABLES
Y COMPRENSIBLES”**

**« DANS CETTE
RÉGION, TOUT EST À
ÉCHELLE HUMAINE,
COMPRÉHENSIBLE »**

Segons aquest doctor en biologia i socioecòleg, Catalunya és una Europa en petit.

Para este doctor en biología y socioecólogo, Cataluña es una Europa en pequeño.

Pour ce docteur en biologie et socio-écologue, la Catalogne est une Europe en miniature.

« LA CATALOGNE EST UN PETIT PAYS OFFRANT UNE GRANDE DIVERSITÉ, OÙ L'ON PEUT SKIER LE MATIN ET SE BAIGNER DANS LA MER L'APRÈS-MIDI »

QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS de la Catalogne susceptibles d'attirer les visiteurs ?

La Catalogne est un pays offrant une grande diversité, et le plus étonnant n'est pas tant l'hétérogénéité des paysages que le fait qu'ils soient concentrés dans un espace restreint. La Catalogne présente tous les paysages européens sur une superficie de 32 000 km². Si nous traçons une ligne droite des Pyrénées à la Costa Brava, nous trouvons successivement des paysages alpins, des forêts de feuillus et des paysages méditerranéens. À certaines époques de l'année, il est possible de skier le matin et de se baigner dans la mer l'après-midi.

Une Europe en taille réduite ?

Oui, parce que les reliefs pyrénéens reproduisent toutes les conditions climatiques que l'on peut trouver du sud de la Suède au nord de l'Afrique. Pour donner un exemple, dans le Val d'Aran, région la plus septentrionale et montagneuse de la Catalogne, les précipitations annuelles peuvent atteindre plus de 1000 mm, alors que sur les plaines de Lleida, à 100 km de distance à peine, la pluviométrie est de 350 mm par an, ce qui représente la même différence qu'entre la Scandinavie et l'Afrique du Nord.

Pensez-vous que le terme « méditerranéité » s'applique parfaitement à la Catalogne ?

La méditerranéité définit une partie importante du territoire catalan, mais pas son ensemble, car certaines régions ne sont pas du tout méditerranéennes. Toute la chaîne pyrénéenne et ses contreforts forment un territoire qui présente les caractéristiques de l'Europe centrale. Par ailleurs, la Catalogne méditerranéenne comprend une Méditerranée classique, romaine et grecque sur le littoral de l'Empordà, et une Méditerranée africaine, du Garraf au sud.

Les Catalans ont-ils conscience de cette valeur ?

Non, en général, nous banalisons ce qui nous entoure quotidiennement. Comme nous sommes nés dans cette région, et comme la plupart d'entre nous ont l'habitude de choisir au dernier moment d'aller à la montagne ou à la plage, cela nous semble tout à fait banal. Alors que c'est exceptionnel. Bien

d'autres pays possèdent cette diversité, comme l'Argentine par exemple, mais mer et montagne sont finalement plus éloignées. L'une des caractéristiques de la Catalogne est la dimension des choses : la dimension des fleuves, des montagnes, des plages, est toujours à échelle humaine. Elle ne provoque peut-être pas le saisissement des grands espaces, mais elle offre une intimité qui suscite une sensation de confort. Les espaces sont compréhensibles, les déplacements aisés et 3 000 ans de présence humaine expliquent que ce territoire dispose de nombreuses voies de communications. Les chemins mènent toujours quelque part !

Que dire aux visiteurs pour qu'ils adhèrent à un tourisme durable ?

La durabilité de l'activité touristique repose sur l'attitude des visiteurs. Il faut tout d'abord ressentir une certaine curiosité pour ce que l'on va découvrir.

Quel type de séjour conseilleriez-vous à quelqu'un qui viendrait pour la première fois en Catalogne ?

Il y a essentiellement deux options, le tourisme culturel et le tourisme de nature. Si cette personne souhaite découvrir le territoire dans son authenticité, je lui conseillerais de parcourir la Catalogne intérieure, en particulier les pré-Pyrénées. Le delta de l'Ebre est également un paysage exceptionnel. Si cette personne préfère une visite culturelle, il y a les villes, mais aussi le paysage lié à la structure du lieu, par exemple les terres agricoles du Priorat ou la Conca de Barberà, aux paysages de pierre sèche. Pour apprécier ces paysages, il faut une certaine sensibilité car ce sont des lieux d'une beauté subtile et atypique.

Un paysage côtier ?

La Costa Brava est exceptionnelle avec deux parties, l'une, granitique, dans le Baix Empordà, et l'autre, schisteuse, de Roses jusqu'au nord, avec un paysage extraordinaire comme le cap de Creus qui rappelle l'extrême Sud de l'Amérique.

Et la montagne ?

J'aime énormément l'Alta Garrotxa, plus encore que le paysage de haute montagne des Pyrénées, qui me semble excessif. L'Alta Garrotxa est très accessible tout en étant encore sauvage. ●

EL PERFIL

Barcelona, 1946. Doctor en biología, socioecólogo y fundador y presidente de ERF (Estudi Ramon Folch i Associats, S.L.), consultora ambiental y energética. Ha sido presidente del Consell Social de la Universitat Politècnica de Catalunya (2004-2008), secretario general del Consejo Asesor Internacional del Foro Latinoamericano de Ciencias Ambientales (La Plata, Argentina) y profesor de su Cátedra UNESCO/FLACAM para al Desarrollo Sustentable (1989-2006). Su campo de actuación es la investigación y la gestión territorial, urbanística y energética desde una aproximación sostenibilista, enfoque que ha contribuido a definir y desarrollar. ●

RAMON FOLCH RECOMIENDA...

Lo tiene muy claro, y es de hecho una opción de vida: el Pla de l'Estany, al noreste de Cataluña. Ramon Folch ha dejado la ciudad para afincarse en un ambiente rural en su comarca favorita, este Pla de l'Estany que considera una de las zonas más atractivas para vivir y visitar. El campesinado activo le da un carácter agrícola que combina a la perfección con la presencia de núcleos de población y ciudades importantes a poca distancia, como Girona o la propia Barcelona. Una comarca pequeña, de 11 municipios, donde todo queda al alcance y el tamaño de las cosas, nunca excesivo, permite gozar de un entorno agradable y auténtico. ●

PROFIL

Barcelone, 1946. Docteur en biologie, socio-écologue, fondateur et président d'ERF ((Estudi Ramon Folch i Associats, SL), agence de consultation en matière d'environnement et d'énergie. Il a été président du Conseil social de l'Universitat Politècnica de Catalunya (2004-2008), secrétaire général du Conseil consultatif international du Forum latino-américain des sciences de l'environnement (La Plata, Argentine) et professeur de la chaire de développement durable UNESCO/FLACAM (1989-2006). Ses domaines d'action sont la recherche et la gestion territoriale, urbanistique et énergétique, dans une approche de durabilité qu'il a contribué à définir et à développer. ●

RAMON FOLCH RECOMMANDE...

C'est pour lui une évidence et même un choix de vie : le Pla de l'Estany, au nord-est de la Catalogne. Ramon Folch a quitté la ville pour s'installer dans le Pla de l'Estany qu'il considère comme l'une des zones les plus attractives, comme cadre de vie ou de vacances. Une communauté rurale active lui confère un caractère agricole auquel s'ajoutent les avantages de la proximité de villes comme Gérone ou Barcelone. Le Pla de l'Estany compte 11 municipalités, tout est à proximité et la dimension du paysage, jamais excessive, permet de profiter d'un cadre chaleureux et authentique. ●



Plat elaborat
a la cuina del
restaurant Sant Pau,
a Sant Pol de Mar.

Plato elaborado
en la cocina del
restaurante Sant Pau,
en Sant Pol de Mar.

Plat élaboré
dans les cuisines du
restaurant Sant Pau,
à Sant Pol de Mar.

GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA GASTRONOMIE



PER JOÃO ALCÂNTARA, BRASIL

Cuiner. Ha estat presentador del programa de gastronomia de la televisió brasilera *Homens Gourmet*. Ara viu a Barcelona, on regenta el restaurant Fogo.

M'AGRADA CASA MEVA. És a Esplugues de Llobregat. Des d'allà veig tot Barcelona als meus peus. Preciosa. Això meu amb aquesta ciutat va ser amor a primera vista des que hi vaig arribar, el 2012, quan el que coneixia d'aquí era la paella i la sangria (igual que els catalans coneixen del Brasil la *caipirinha* i la *feijoada*). La meva arribada va ser dura. Passava més hores a la cuina que al carrer. Només tenia festa els diumenges i vaig trigar mesos a conèixer la ciutat. Quan venien amics, els duia a la Catedral i els deia que era la Sagrada Família. Fa poc hi vaig anar amb el meu soci, el futbolista Dani Alves, i quan li vaig parlar de com n'era, de maca, la Sagrada Família, em va dir: "Però què dius, si això és la Catedral!". A poc a poc vaig coneixent cada racó. I tots m'encomen!

Ara, amb el meu restaurant Fogo vull difondre la meva cultura a través dels meus plats. Però també descobreixo la gastronomia d'aquí. He versionat plats com el gaspatxo o el fricandó. I m'encomen el trinxat i els calçots! A més, he conegut l'alta gastronomia de Ferran Adrià, dels germans Roca, de Nandu Jubany... Però també admiro els cuiners de les petites cuines. A través d'ells es pot conèixer el millor de la cultura catalana. ●

ME GUSTA MI CASA. Está en Esplugues de Llobregat. Desde allí veo toda Barcelona a mis pies. Preciosa. Lo mío con esta ciudad fue amor a primera vista desde que llegué, en 2012, cuando lo que conocía de aquí era la paella y la sangría (como los catalanes conocen de Brasil la *caipirinha* y la *feijoada*). Mi llegada fue dura. Pasaba más horas en la cocina que en la calle. Solo tenía el domingo de fiesta y tardé meses en conocer la ciudad. Cuando venían amigos, les llevaba a la Catedral y les decía que era la Sagrada Familia. Hace poco fui con mi socio, el futbolista Dani Alves, y cuando le hablé de lo bonita que era la Sagrada Familia me dijo: "Pero qué dices, esto es la Catedral!". Poco a poco voy conociendo cada rincón. ¡Y todos me encantan!

Ahora, con mi restaurante Fogo quiero propagar mi cultura a través de mis platos. Pero también descubro la gastronomía de aquí. He versionado platos como el gazpacho o el fricandó. ¡Y me encantan el *trinxat* y los *calçots*! Asimismo he conocido la alta gastronomía de Ferran Adrià, de los hermanos Roca, de Nandu Jubany... Pero también admiro a los cocineros de las pequeñas cocinas. A través de ellos se puede conocer lo mejor de la cultura catalana. ●

Por João Alcântara

Cocinero brasileño. Ha sido presentador del programa de gastronomía de la televisión brasileña *Homens Gourmet*. Actualmente vive en Barcelona.

J'AIME MA MAISON. Elle se trouve à Esplugues de Llobregat. Elle offre une vue panoramique sur Barcelone. Magnifique. Dès mon arrivée, en 2012, j'ai eu un coup de foudre pour cette ville. Tout ce que je connaissais alors de ce pays, c'était la paella et la sangria, comme les Catalans ne connaissent généralement du Brésil que la *caipirinha* et la *feijoada*. Les débuts ont été difficiles. Mon seul jour de repos était le dimanche, et il m'a fallu des mois pour me repréparer dans la ville. Quand des amis venaient en visite, je les emmenais à la cathédrale et je leur disais que c'était la Sagrada Família. C'est un ami, le footballeur Dani Alves, qui m'a un jour expliqué qu'il ne s'agissait pas de la Sagrada Família, mais de la cathédrale. Je découvre peu à peu tous les coins. Et je les aime tous !

Aujourd'hui, dans mon restaurant Fogo, je souhaite partager ma culture à travers mes plats. Mais je découvre aussi la gastronomie locale. J'ai adapté des plats tels que le gazpacho ou le *fricandó*. Et j'adore le *trinxat* et les *calçots* ! J'ai également découvert la haute cuisine de Ferran Adrià, des frères Roca, de Nandu Jubany... Mais j'admire aussi les cuisiniers des petits restaurants. Ils permettent de connaître le meilleur de la culture catalane. ●

João Alcantara

Cuisinier brésilien. Il a été présentateur de l'émission culinaire de la télévision brésilienne « Homens Gourmet ». Il vit actuellement à Barcelone.



RESTAURANTS AMB ESTRELLA LA GUIA MICHELIN MARCA EL BARÒMETRE DE LA NOVA CUINA CATALANA

T · TRINITAT GILBERT



CELLER DE CAN ROCA

**RESTAURANTES CON ESTRELLA.
LA GUÍA MICHELIN MARCA EL BARÓMETRO
DE LA NUEVA COCINA CATALANA**

**RESTAURANTS ÉTOILÉS.
LE GUIDE MICHELIN, BAROMÈTRE
DE LA NOUVELLE CUISINE CATALANE**

El Celler de Can Roca,
a Girona, el millor
restaurant del món el
2013 i el 2015.

El Celler de Can Roca,
en Girona, el mejor
restaurante del mundo
en 2013 y 2015.

El Celler de Can Roca,
à Gérone, élu meilleur
restaurant du monde
en 2013 et 2015.

L'empresa francesa Michelin publica cada final d'any una guia, de cobertes vermelles, en la qual indica quins són els millors restaurants de més d'una dotzena de països, segons el seu criteri. El màxim guardó són tres estrelles. I a Catalunya, l'ostenen El Celler de Can Roca i el restaurant Sant Pau de Carme Ruscalleda.

El Celler de Can Roca, a més, ha estat el millor restaurant del món el 2013 i el 2015, segons la revista anglesa *Restaurant*, creadora de la llista que ha sabut situar-se dalt de tot del món mediàtic i *influencer*. Ara bé, no cal que ens ho diguin francesos ni anglesos, el comensal català sap que la cuina d'El Celler de Can Roca és excepcional. I tot amb un segell inconfusible: forjat per tres germans, que sempre van ajudar en el negoci familiar, i que van decidir formar-se a l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís de la seva ciutat, Girona. Quan van començar a fer el seu propi camí, els tres germans van obrir un restaurant, al costat dels pares. Els separava una pareta. I quan la valentia i l'esforç es començaven a veure recompensats, es van dirigir al carrer de Can Sunyer, a una masia d'arquitectura preciosista, on avui es troba el célebre restaurant. A la pràctica, els germans Roca són uns treballadors incansables. Tenen un compromís amb el territori, amb el paisatge que els envolta i amb la societat que els ha aplaudit. El cuiner, en Joan, ha publicat en poc temps dos llibres amens de cuina per animar la població a posar-se davant dels fogons. Dit d'una altra manera, apropa les tècniques del restaurant multipremiat al gran públic. El coneixement no s'amaga, sinó que es difon per millorar la societat. Aquesta és la premissa.

Mentrestant, a Sant Pol de Mar, una altra galàxia única, el restaurant Sant Pau, de Carme Ruscalleda. La cuinera,

mare d'un altre cuiner, Raül Balam, que treballa al restaurant Moments de l'hotel Mandarin Oriental Barcelona, i de la Mercè, és la dona amb més estrelles Michelin del món: en té 7, repartides entre els restaurants Sant Pau, Moments i Sant Pau de Tòquio. Què premia la Michelin a Ruscalleda? La seva investigació constant del sabor intens en cadascun dels plats. Quan Carme Ruscalleda cuina gambes, el comensal les menja com no ho ha fet mai a la vida. Quan la cuinera fa pèsols, el gust serà memorable. I així en tots els plats. A més, cosa agrupar tots els plats amb fils conductors temàtics, com el "cromàtic" (cada plat té un color diferent) o la "música" (dedicat als ritmes). És a dir, com passa en el cine, el teatre o la música, la cuina sempre explica una història.

Al país també hi ha un bon nombre de restaurants amb una única estrella Michelin. Són els que segur que se'n mereixen dues, i que ho aconseguiran tard o d'hora, però la guia de cobertes vermelles, gasiva a l'hora d'atorgar premis a Catalunya, els en dóna només una. El restaurant de Nandu Jubany, a Calldetenes, n'és un d'ells. Com també el Disfrutar, a Barcelona, dels cuiners Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch. I el Tickets, d'Albert Adrià.

Nandu Jubany és un cuiner hiperactiu, que desprèn optimisme i entusiasme constantment. Plats com la bullabesa de gamba o l'arròs sec d'espardenyes amb brou de cigales són mítics. Els va crear el 1995 i el 1997,



LLUÍS CARRO

i són molts els qui, quan hi van, els demanen. I la llista continua amb la becada rostida amb el seu canapè o el rotllet de col. Paral·lelament, Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch, de l'original restaurant Disfrutar, recorden sempre la quinzena d'anys que van treballar a la cuina d'El Bulli. "L'inconformisme que ens va inculcar Ferran Adrià de plantejar-nos-ho tot i d'atrevir-nos alhora amb tot forma part de la nostra manera de ser", explica Castro. "Des que vam obrir, sentim que fem cuina d'El Bulli, però no hi ha cap dels plats que ho sigui; tots són conceptes nous".

La empresa francesa Michelin publica cada final de año una guía, de tapas rojas, en la que indica cuáles son los mejores restaurantes de más de una docena de países. El máximo galardón son tres estrellas. Y en Cataluña, El Celler de Can Roca y el restaurante Sant Pau de Carme Ruscalleda lo ostentan.

EL CELLER DE CAN ROCA, además, ha sido el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015, según la revista inglesa *Restaurant*, creadora de la lista que ha sabido situarse en lo alto del mundo mediático e influencer. Ahora bien, no hace falta que nos lo digan franceses ni ingleses, el comensal catalán sabe que la cocina de El Celler de Can Roca es excepcional. Y todo con un sello inconfundible: forjado por tres hermanos, que ayudaron siempre en el negocio familiar, y que decidieron formarse en la Escola d'Hostaleria Sant Narcís de su ciudad, Girona. Cuando empezaron a hacer su camino propio, los tres hermanos abrieron un restaurante, adyacente al de los padres. Los separaba una pared. Y cuando la valentía y el esfuerzo empezaban a verse recompensados, se dirigieron a la calle de Can Sunyer, a una masía de arquitectura preciosista, donde hoy se encuentra el afamado restaurante. En la práctica, los hermanos Roca son unos trabajadores incansables. Tienen un compromiso con el territorio, con el paisaje que los rodea y con la sociedad que los ha aplaudido. El cocinero, Joan, ha publicado en poco tiempo dos libros amenos de cocina para alentar a la población a ponerse ante los fogones. Dicho de otro modo, acerca las técnicas del restaurante multipremiado al gran público. El conocimiento no se esconde, sino que se difunde para mejorar la sociedad. Esa es la premisa.

Mientras tanto, en Sant Pol de Mar, otra galaxia única, el restaurante Sant Pau, de Carme Ruscalleda. La cocinera, madre de otro cocinero, Raül Balam, que trabaja en el restaurante Moments del hotel Mandarin Oriental Barcelona, y de Mercè, es la mujer con más estrellas Michelin del mundo: tiene 7, repartidas entre los restaurantes Sant Pau, Moments y Sant Pau de Tokio. ¿Qué premia la Michelin a Ruscalleda? Su investigación constante del gusto intenso en cada uno de los platos. Cuando Ruscalleda cocina gambas, el comensal las come como nunca lo ha hecho en su vida. Cuando la cocinera hace guisantes, el sabor será memorable. Y así en todos los platos. Además, tiene la osadía de agrupar todos los platos con hilos conductores temáticos, como el "cromático" (cada plato tiene un color diferente) o la "música" (dedicado a los ritmos). Es decir, como el cine, el teatro o la música, la cocina siempre explica una historia.

En el país, también hay un buen número de restaurantes con una única estrella Michelin. Son los que seguro que se merecen dos, y que lo conseguirán tarde o temprano, pero la guía de tapas



Nandu Jubany a la cuina del seu restaurant Can Jubany, a Calldetenes.

Nandu Jubany en la cocina de su restaurante Can Jubany en Calldetenes.

Nandu Jubany dans les cuisines de son restaurant Can Jubany, à Calldetenes.

Michelin publie chaque année son célèbre guide rouge qui répertorie les meilleurs restaurants de plus de vingt pays. Trois étoiles sont la plus haute récompense. En Catalogne, ces trois étoiles ont été décernées à El Celler de Can Roca et au restaurant Sant Pau de Carme Ruscalleda.

EL CELLER DE CAN ROCA, a en outre été classé meilleur restaurant du monde en 2013 et 2015 par le magazine britannique *Restaurant*, qui établit chaque année un palmarès bénéficiant d'un fort retentissement médiatique. Les Catalans savent pertinemment que la cuisine d'El Celler de Can Roca est exceptionnelle, ils n'ont pas vraiment besoin de la confirmation des Français et des Britanniques. Ce qui distingue ce restaurant est le fait qu'il ait été créé par trois frères issus d'une famille de cuisiniers, et qui ont suivi une formation l'autrès de l'école hôtelière Sant Narcís de Gérone. Quand ils ont décidé de suivre leur propre voie, les trois frères ont ouvert un restaurant adjacent à celui de leurs parents. Seul un mur les séparait. Et lorsque le courage et les efforts ont commencé à porter leurs fruits, ils ont aménagé un nouveau restaurant calle de Can Sunyer, dans une magnifique demeure ancienne. Les frères Roca sont des travailleurs infatigables. Ils sont engagés vis-à-vis de leur territoire, du paysage qui les entoure et de la société qui les a encouragés. Le cuisinier, Joan, a rapidement publié deux livres de cuisine pour inviter les gens à se mettre aux fourneaux. En d'autres termes, il révèle au grand public les techniques de ce restaurant détenteur de nombreuses récompenses. Tout un savoir qui, loin d'être jalousement gardé, est partagé pour contribuer au bien-être de la société.

À Sant Pol de Mar, nous entrons dans une autre galaxie, le restaurant Sant Pau, de Carme

Ruscalleda. Son fils, Raül Balam, est aux fourneaux du restaurant Moments de l'hôtel Mandarin Oriental Barcelona, et elle est à ce jour la cuisinière qui arbore le plus d'étoiles Michelin au monde : elle en possède 7, entre les restaurants Sant Pau, Moments et Sant Pau de Tokyo. Qu'est-ce que Michelin récompense dans la cuisine de Carme Ruscalleda ? Sa recherche permanente du goût authentique dans chacun de ses plats. Lorsque Carme Ruscalleda cuisine des crevettes, les convives les redécouvrent, comme s'ils les goûtaient pour la première fois. Lorsqu'elle prépare des petits pois, ils n'oublieront jamais leur saveur. Et c'est ainsi pour tout ses plats. De plus, elle organise ses menus autour d'un thème, par exemple le menu « chromatique », où chaque plat a une couleur différente, ou le menu « musique », avec un travail sur les rythmes. En somme, comme le cinéma, le théâtre ou la musique, la cuisine raconte toujours une histoire.

La Catalogne compte aussi bon nombre de restaurants détenteurs d'une étoile Michelin. Certains d'entre eux en obtiendront certainement une deuxième, ils la méritent, et ce n'est qu'une question de temps avant que le célèbre guide ne reconnaîsse la qualité de leur table. Le restaurant de Nandu Jubany, à Calldetenes, est l'un d'eux. De même que Disfrutar, à Barcelone, des cuisiniers Oriol Castro, Mateu Casañas et Eduard Xatruch. Ou Tickets, d'Albert Adrià.

Nandu Jubany est un cuisinier hyperactif, qui déborde d'optimisme et d'enthousiasme. Des plats tels que la bouillabaisse aux crevettes ou le riz aux *espardenyes* (concombres de mer) et au bouillon d'écrevisses, sont fabuleux. Crées en 1995 et en 1997, ces plats sont toujours aussi appréciés. Et la liste s'allonge avec la bécasse rôtie sur canapé ou le rouleau de chou. Oriol Castro, Mateu Casañas et Eduard Xatruch, de l'original restaurant Disfrutar, rappelle toujours qu'ils

Un plat creatiu de la nova cuina catalana.

Un plato creativo de la nueva cocina catalana.

Un plat créatif de la nouvelle cuisine catalane.

ALBERT ADRIÀ, GERMÀ DE FERRAN ADRIÀ, ÉS L'ACTUAL REI MIDES, AMB 3 RESTAURANTS AMB ESTRELLA MICHELIN

I ara el Tickets, d'Albert Adrià. El xef va començar a treballar amb el seu germà Ferran quan tenia 15 anys. No volia seguir estudiant (patró que segueixen molts perfils dels cuiners actuals), i els pares li van suggerir que ajudés el seu germà. "Allà vaig descobrir que la cuina m'encantava", diu Adrià, que va passar per totes les partides d'*El Bulli* i va acabar a la de les postres. De fet, ara mateix Albert Adrià és el millor postrer de l'any, segons la revista anglesa *Restaurant*. Albert és el rei Midas: ha transformat en or el restaurant Tickets, però també el Pakta i l'*Hoja Santa*, tots tres amb estrella Michelin. I encara té més restaurants, on es menja tan bé com en els premiats, i que Adrià també defensa amb totes les armes.

Per continuar, amb una estrella Michelin, també són molt coneguts els

restaurants Emporium, a Castelló d'Empúries, dels germans bessons de 27 anys Joan i Màrius Jordà i Giró. Els TresMacarrons, al Masnou, del cuiner Miquel Aldana. El Malena, de Xixo Castaño, a Gimenells. Les Moles, a Ulldecona, de Jeroni Castell. O l'Ó, a Sant Fruitós de Bages, del xef Jordi Llobet.

I, per acabar, queden els intermedis. Els xefs amb dues estrelles, com és el cas del mediàtic Jordi Cruz, amb l'Àbac, a Barcelona. O el de Paco Pérez, amb el Miramar, a Llançà, i l'Enoteca (dins de l'hotel Arts de Barcelona). Paco Pérez és un dels xefs que defensa el paisatge i el producte català com ningú. En els seus restaurants alemanys a l'hotel Das Stue, a Berlín, prepara amb una cocción precisa les succulentes gambas de Palamós. ●

rojas, avara a la hora de otorgar premios en Cataluña, les da solo una. El restaurante de Nandu Jubany, en Calldetenés, es uno de ellos. Como también el Disfrutar, en Barcelona, de los cocineros Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. Y el Tickets, de Albert Adrià.

Nandu Jubany es un cocinero hiperactivo, que desprende optimismo y entusiasmo constantemente. Platos como la bullabesa de gamba o el arroz seco de *espardenyes* con caldo de cigalas son míticos. Los creó en 1995 y en 1997, y son muchos quienes van y se los piden. Y la lista continúa con la becada asada con su canapé o el rollito de col. Por su parte, Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, del original restaurante Disfrutar, recuerdan siempre la quincena de años que trabajaron en la cocina de *El Bulli*. "El inconformismo que nos inculcó Ferran Adrià de planteárnoslo todo y de atrevernos a la vez con todo forma parte de nuestra manera de ser", explica Castro. "Desde que abrimos, sentimos que hacemos cocina de *El Bulli*, pero no hay ninguno de los platos que lo sea; todos son conceptos nuevos".

Y ahora el Tickets, de Albert Adrià. El chef empezó a trabajar con su hermano Ferran cuando tenía 15 años. No quería continuar estudiando (patrón que siguen muchos perfiles de los cocineros actuales), y los padres le sugirieron que ayudara a su hermano. "Allá descubrí que la cocina me encantaba", dice Adrià, que pasó por todas las partidas de *El Bulli*, para acabar en la de postres. De hecho, ahora mismo Albert Adrià es el mejor postrero del año, según la revista inglesa *Restaurant*. Albert es el rey Midas: ha transformado en oro el Tickets, pero también el Pakta y el *Hoja Santa*, los tres con estrella Michelin. Y aún tiene más restaurantes, donde se come igual de bien que en los premiados, y que Adrià defiende también a capa y espada.

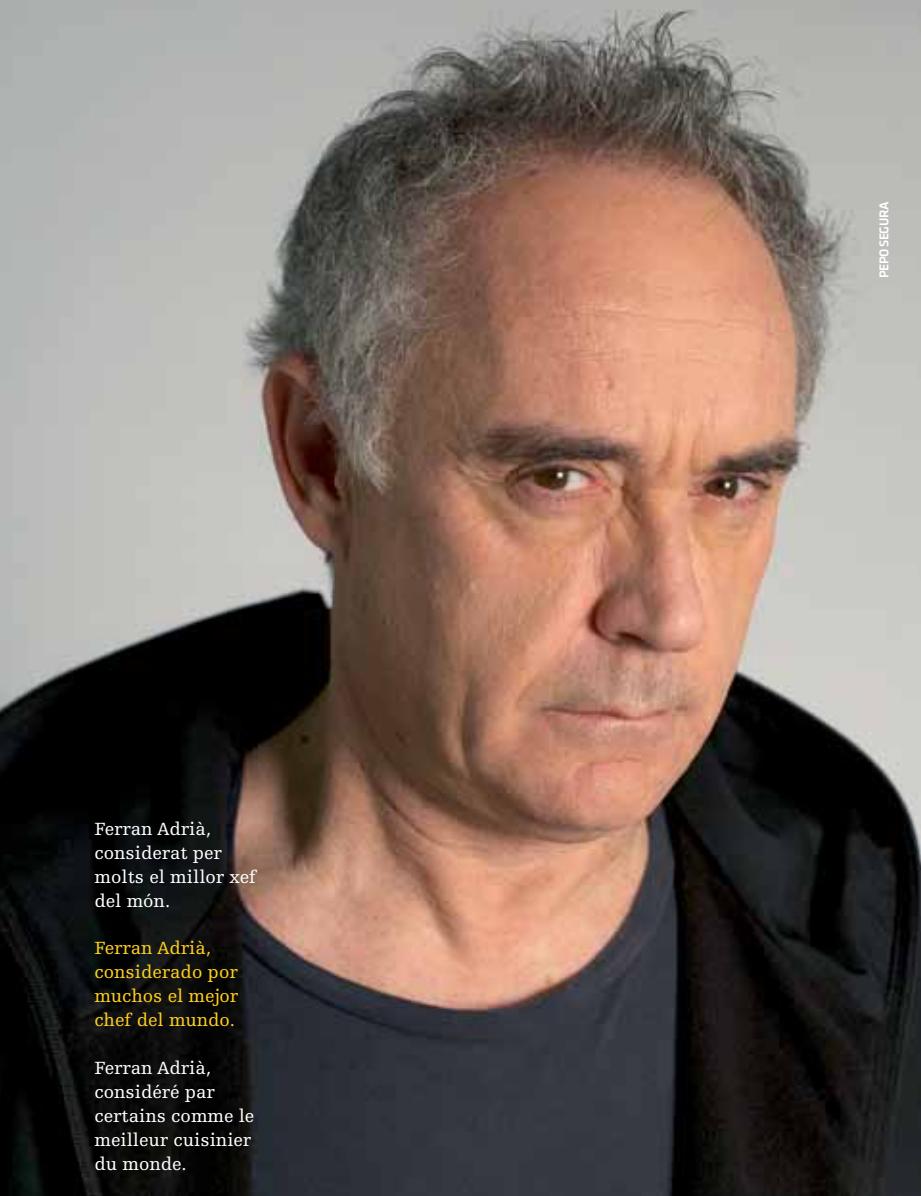
Para continuar, con una estrella Michelin, también son conocidos los restaurantes Emporium, en Castelló d'Empúries, de los hermanos gemelos Joan y Màrius Jordà i Giró (27 años). Els TresMacarrons, en el Masnou, del cocinero Miquel Aldana. El Malena, de Xixo Castaño, en Gimenells. Les Moles, en Ulldecona, de Jeroni Castell. O el Ó, en Sant Fruitós de Bages, del chef Jordi Llobet.

Finalmente, y para acabar, quedan los intermedios. Los chefs con dos estrellas, como es el caso de Jordi Cruz, con su Àbac, en Barcelona. O el de Paco Pérez, con su Miramar, en Llançà, y Enoteca (dentro del hotel Arts de Barcelona). Uno de los chefs que defiende el paisaje y el producto catalán como nadie. En sus restaurantes alemanes en el hotel Das Stue, prepara con una cocción precisa las jugosas gambas de Palamós. ●

**ALBERT ADRIÀ,
HERMANO DE FERRAN,
ES EL ACTUAL REY MIDAS,
CON 3 RESTAURANTES
CON ESTRELLA MICHELIN**



IWACENMAS



PEPO SEGURA

Ferran Adrià,
considerat per
molts el millor xef
del món.

Ferran Adrià,
considerado por
muchos el mejor
chef del mundo.

Ferran Adrià,
considéré par
certains comme le
meilleur cuisinier
du monde.

ont travaillé une quinzaine d'années dans les cuisines d'*El Bulli*. « Nous avons parfaitement intégré le non-conformisme que Ferran Adrià nous a inculqué, la volonté de tout remettre en question et de faire preuve d'audace » explique Castro. « Depuis l'ouverture, nous avons l'impression de faire de la cuisine d'*El Bulli*, mais nous ne reproduisons aucun de ses plats, ils sont tous nouveaux ».

Et parlons à présent de Tickets, d'Albert Adrià. À quinze ans, le chef a commencé à travailler avec son frère Ferran. Il ne souhaitait pas poursuivre ses études (comme la plupart des grands cuisiniers actuels), ses parents lui avaient donc suggéré d'aider son frère. « J'ai alors découvert que j'adorais la cuisine », déclare Albert Adrià, qui est passé par toutes les parties d'*El Bulli*, pour terminer dans la pâtisserie. Comme le roi Midas, Albert a transformé en or le Tickets, mais aussi le Pakta et le Hoja Santa, tous trois récompensés par une étoile du guide Michelin. Et il possède d'autres restaurants où l'on mange aussi bien que dans ceux qui arborent une étoile, et qu'Albert Adrià défend bec et ongles.

Parmi les restaurants auxquels le guide a octroyé une étoile, citons également l'*Emporium*, à Castelló d'Empúries, dirigé par les jumeaux Joan et Màrius Jordà i Giró (27 ans). Les TresMacarrons, à El Masnou, du cuisinier Miquel Aldana. Le Malena, de Xixo Castaño, à Gimenells. Les Moles, à Ulldecona, de Jeroni Castell. Ou l'*O*, à Sant Feliu de Bages, du chef Jordi Llobet.

Restent enfin les restaurants détenteurs de deux étoiles. Tel est le cas de l'*Àbac*, à Barcelone, dirigé par Jordi Cruz. Ou du Miramar, à Llançà, et de l'*Enoteca* (dans l'hôtel Arts de Barcelone), du chef Paco Pérez. L'un des cuisiniers qui défend le mieux le terroir et les produits catalans. Dans son restaurant de l'hôtel Das Stue, à Berlin, il prépare notamment de délicieuses crevettes de Palamós en veillant attentivement à leur degré de cuisson. ●

**ALBERT ADRIÀ,
FRÈRE DE FERRAN,
EST COMME LE ROI MIDAS :
IL CHANGE EN OR CE QU'IL
TOUCHE**

La Gastrodada

LA BULLIPÈDIA

Un immens armari virtual, ple de calaixos i prestatges on s'acumulen en perfecta harmonia receptes, tècniques culinàries, processos creatius i tot tipus d'informació sobre gastronomia, nutrició i alimentació. El nou projecte del cuiner Ferran Adrià es diu Bullipèdia i és una plataforma creada pels i per als professionals del sector gastronòmic i de la comunicació per divulgar, d'una manera fiable, el coneixement culinari d'Occident. Aquesta gran base documental, que serà una realitat abans que acabi l'any 2016, està creada per l'equip d'*El Bulli Taller* i *El Bulli Foundation*, i també compta amb la participació de la Universitat de Barcelona, que dota el projecte de rigor acadèmic. ●

El Gastrodato

LA BULLIPEDIA

Un inmenso armario virtual, lleno de cajones y estanterías donde se acumulan en perfecta armonía recetas, técnicas culinarias, procesos creativos y todo tipo de información sobre gastronomía, nutrición y alimentación. El nuevo proyecto del cocinero Ferran Adrià se llama Bullipedia y es una plataforma creada por y para los profesionales del sector gastronómico y de la comunicación para divulgar, de una manera fiable, el conocimiento culinario de Occidente. Esta gran base documental, que será una realidad antes de finalizar el año 2016, está creada por el equipo de *El Bulli Taller* y *El Bulli Foundation*, y cuenta también con la participación de la Universidad de Barcelona, que dota al proyecto de rigor académico. ●

Gastronote

LA BULLIPEDIA

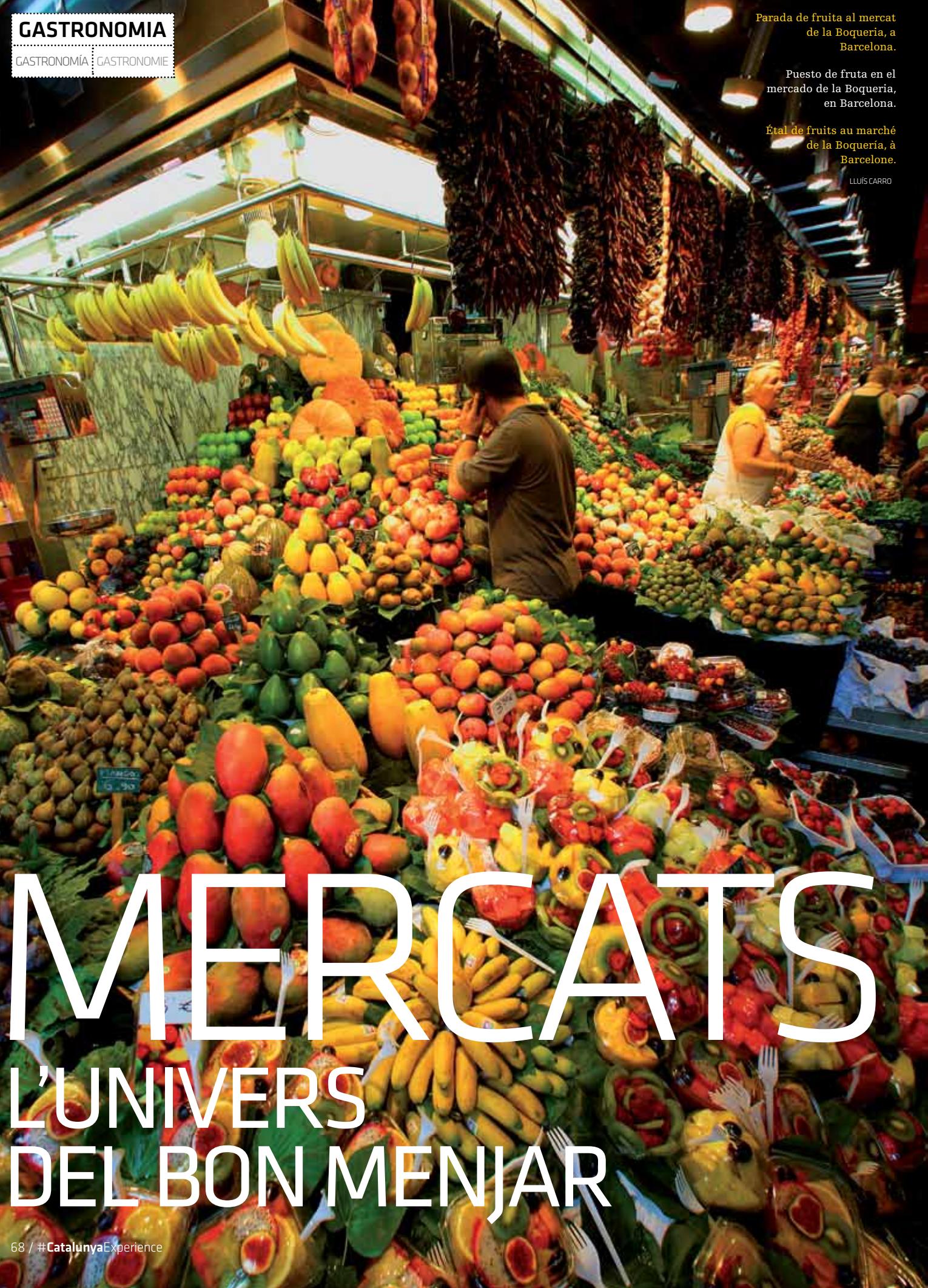
Une immense bibliothèque virtuelle, pleine de tiroirs et d'étagères où sont parfaitement classés recettes, techniques culinaires, processus, et toute sorte d'informations sur la gastronomie, la nutrition et l'alimentation. Le nouveau projet du cuisinier Ferran Adrià se nomme Bullipedia. Il s'agit d'une plate-forme créée par et pour les professionnels des secteurs de la gastronomie et de la communication pour diffuser les connaissances culinaires occidentales. Cette importante base documentaire, qui devrait voir le jour avant la fin de l'année 2016, est conçue par l'équipe d'*El Bulli Taller* et d'*El Bulli Foundation*, et bénéficie de la collaboration de l'université de Barcelone, qui confère au projet sa rigueur académique. ●

Parada de fruta al mercat
de la Boqueria, a
Barcelona.

Puesto de fruta en el
mercado de la Boqueria,
en Barcelona.

Étal de fruits au marché
de la Boqueria, à
Barcelone.

LLUÍS CARRO



MERCATS

L'UNIVERS DEL BON MENJAR

MERCADOS. EL UNIVERSO DEL BUEN COMER

T · EVA REXACH

MARCHÉS. L'UNIVERS DU « BIEN MANGER »

A Catalunya hi ha 144 mercats municipals, dels quals el 73% tenen més de 20 anys d'antiguitat. No hi ha cap comarca que no tingui mercat o fira gastronòmica dedicada a un producte principal: els espàrreecs, els pèsols, la carxofa, l'oli, la cansalada, el conill... Cites indispensables per als amants de la gastronomia que aprofiten aquestes trobades per comprar productes frescos i sovint de proximitat.

Anar a un mercat, tant si és a la ciutat com al poble, significa trobar-te amb les persones que conreen el que menges. Significa tenir davant teu qui més en sap, de carbasses i carbassons, dels talls de la carn i de la millor manera de cuinar el llobarro. Significa formar part d'una història cultural i antropològica que ve de molt lluny, de temps en què el mercat era el centre de l'activitat de la comarca, per això la plaça principal de molts pobles segueix sent avui dia la plaça del "mercadal".

Algunes d'aquestes places encara conserven l'arquitectura original d'aquests mercats: amplis espais porticats, a cobert, on els comerciants, ramaders i pagesos s'instal·laven per vendre el seu gènere. Allò que al principi era una reunió de botiguers ambulants, a poc a poc es va acabar convertint en una cita setmanal arrecerada sota aquests arcs, que amb el pas dels anys es van convertir en el millor exemple de l'anomenada "arquitectura del ferro".

Les fires i els mercats d'aliments frescos han estat un dels pilars de la cultura catalana. Tenir un mercat setmanal significava ser un poble de bonança econòmica, un espai per al

comerç i l'intercanvi de productes i monedes. És als mercats on es comencen a regular els pesos i les mesures, i és aquí on, encara avui, la gent gran i els nostàlgics segueixen comprant en unces o en lliures.

Antigament, el permís per instal·lar un mercat municipal l'havia de donar el rei. Molts d'aquells mercats, que en temps remots proveïen la comarca d'aliments de l'horta i animals, continuen avui situats als mateixos llocs, tot i la competència ferotge que els temps moderns duen en forma d'hipermercat. Segons el cens del 2005, l'últim que s'ha dut a terme, a Catalunya hi ha 144 mercats municipals, dels quals el 73% tenen més de 20 anys d'antiguitat. Sovint, la manca d'infraestructures (aparcament, zones de càrrega i descàrrega, etc.) és el principal problema al qual s'enfronten, d'aquí que l'auge dels hipermercats sigui la seva principal amenaça. Tanmateix, tot i oferir més productes que un mercat d'alimentació tradicional, els hipermercats no tindran mai el principal valor del qual disposen els mercats: la gent. Per això, no hi ha pràcticament cap comarca que no tingui cap mercat o fira gastronòmica dedicada a un producte principal: els espàrreecs, els pèsols, la carxofa, l'oli, la

En Cataluña hay 144 mercados municipales, de los cuales el 73% tienen más de 20 años de antigüedad. No hay apenas comarca que no tenga mercado o feria gastronómica dedicada a un producto principal: los espárragos, los guisantes, la alcachofa, el aceite, el tocino, el conejo... Citas indispensables para los amantes de la gastronomía que aprovechan estos encuentros para comprar productos frescos.

IR A UN MERCADO, sea en la ciudad o en el pueblo, significa encontrarte con las personas que cultivan lo que comes. Significa tener ante ti quien más sabe de calabazas y calabacines, de los cortes de la carne y de la mejor manera de cocinar la lubina. Significa formar parte de una historia cultural y antropológica que viene de muy lejos, de tiempos en los que el mercado era el centro de la actividad de la comarca, por eso la plaza principal de muchos pueblos sigue siendo hoy en día la plaza del "mercadal".

Algunas de estas plazas conservan aún la arquitectura original de estos mercados: amplios espacios porticados, a cubierto, donde los comerciantes, ganaderos y payeses se instalaban para vender su género. Lo que al principio era una reunión de tenderos ambulantes, poco a poco acabó convirtiéndose en una cita semanal cobijada bajo estos arcos, que con el paso de los años se convirtieron en el mejor ejemplo de la llamada "arquitectura del hierro".

Las ferias y los mercados de alimentos frescos han sido uno de los pilares de la cultura catalana. Tener un mercado semanal significaba ser un pueblo de bonanza económica, un espacio para el comercio y el intercambio de productos y monedas. Es en los mercados donde se empiezan a regular los pesos y las medidas, y es aquí donde, aún hoy, la gente mayor y los nostálgicos siguen comprando en onzas o en libras.

Antiguamente, el permiso para instalar un mercado municipal debía darlo el rey. Muchos de aquellos mercados, que en tiempos remotos abastecían a la comarca con alimentos de la huerta y animales, siguen hoy emplazados en los mismos lugares, a pesar de la feroz competencia que los tiempos modernos traen en forma de hipermercado. Según el censo de 2005, el último realizado, existen en

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA | GASTRONOMIE

cansalada, el conill... Cites indispensables per als amants de la gastronomia que aprofiten les trobades per comprar productes frescos.

Els 39 mercats municipals de Barcelona reben 60 milions de visitants cada any, i el seu impacte econòmic es calcula entre 950 i 1.100 milions d'euros anuals. Són, en definitiva, una importantíssima font de riquesa per a la ciutat, que es fa extensiva arreu del territori català. I de tots ells, el més famós és, sens dubte, el mercat de la Boqueria o de Sant Josep.

Tot i que els seus orígens més remots daten del 1217, quan els comerciants ambulants es reunien fora de les muralles de la ciutat en l'anomenat pla de la Boqueria (d'aquí ve el nom), el mercat tal com el coneixem avui es va començar a construir el 1840, quan es va erigir la plaça neoclàssica als terrenys de l'antic convent de Sant Josep, edifici que va ser enderrocat el 1835.

Tot i que els turistes són la majoria dels seus visitants, segueix sent el mercat central de Barcelona, i moltes de les seves parades continuen en mans de les mateixes famílies que el van inaugurar. A la part de darrere, alguns pagesos amb hort propi

ofereixen les seves fruites i verdures, que es disposen també al voltant de l'illa central, ocupada pel peix fresc. Carn, embotits, salaons, vins, especialitats coreanes, gregues i kosher, aus i carn de caça, fruits secs, formatges, despulles i menjar preparat... A la Boqueria hi ha de tot, un lloc on el menjar és també motiu de visita: només cal veure les barres del Kiosko Universal, el Quim de la Boqueria i el Pinotxo per adonar-nos que si una cosa ens agrada als catalans és menjar. ●

Tradicional mercat setmanal a la ciutat de Vic.

Tradicional mercado semanal en la ciudad de Vic.

Marché hebdomadaire traditionnel à Vic.

Cataluña 144 mercados municipales, de los cuales el 73% tienen más de 20 años de antigüedad. A menudo, la falta de infraestructuras (aparcamiento, zonas de carga y descarga, etc.) es el principal problema al que se enfrentan, de ahí que el auge de los hipermercados sea su principal amenaza. Sin embargo, a pesar de ofrecer más productos que un mercado de alimentación tradicional, los hipermercados no tendrán nunca el principal valor del que disponen los mercados: la gente. Por eso, no hay apenas comarca que no tenga mercado o feria gastronómica dedicada a un producto principal: los espárragos, los guisantes, la alcachofa, el aceite, el tocino, el conejo... Citas indispensables para los amantes de la gastronomía que aprovechan estos encuentros para comprar productos frescos.

Los 39 mercados municipales de Barcelona reciben 60 millones de visitantes al año, y su impacto económico se calcula entre 950 y 1.100 millones de euros al año. Son, pues, una importante fuente de riqueza para la ciudad, que



La Gastrodada

ESMORZARS DE FORQUILLA

La tradició diu que per començar el dia amb forces i energia calia esmorzar d'acord amb l'esforç que exigia el camp. Els esmorzars de forquilla eren el primer àpat del dia i, com a tal, el més abundant. Tripes, truites, plats de llegums, trinxats i botifarres, peus i galtes de porc, bacallà a la llauna... Receptes que avui són més pròpies d'un dinar de senyor per al migdia però que antany eren l'únic àpat del dia fins a l'hora de dinar, per això era tan abundant. Gairebé tots els locals de restauració de la Boqueria ofereixen aquests plats, però per damunt de tots destaca el bar Pinotxo, regentat pel carismàtic Juanito i la seva cort de cuiners, que ofereixen als visitants saboroses propostes de la millor gastronomia catalana, com les truites de patates, el fricandó de vedella o l'estofat de cap i pota. ●



Trinxat de la Cerdanya.

Trinxat de la Cerdanya.

Trinxat, plat typique de la Cerdagne.

se hace extensiva a todo el territorio catalán. Y de todos ellos, el más famoso es sin duda el mercado de la Boqueria o de Sant Josep.

Aunque sus orígenes más remotos se fechan en 1217, cuando los comerciantes ambulantes se reunían fuera de las murallas de la ciudad en el llamado llano de la Boquería (de ahí su nombre), el mercado tal y como lo conocemos hoy empezó a construirse en 1840, cuando se erigió la plaza neoclásica en los terrenos del convento de Sant Josep, derribado en 1835.

A pesar de que los turistas son la mayoría de sus visitantes, sigue siendo el mercado central de Barcelona, y muchas de sus paradas siguen en manos de las mismas familias que lo inauguraron. En la parte de atrás, algunos payeses con huerto propio ofrecen sus frutas y verduras, que se disponen también alrededor de la isla central, ocupada por el pescado fresco. Carne, embutidos, salazones, vinos, especialidades coreanas, griegas y kosher, aves y carne de caza, frutos secos, quesos, despojos y comida preparada... De todo hay en la Boquería, un lugar donde la comida es también motivo de visita: solo hay que ver las barras del Kiosko Universal, el Quim de la Boquería y el Pinotxo para darse cuenta de que si una cosa nos gusta a los catalanes, es comer. ●

Il y a en Catalogne 144 marchés municipaux, dont 73 % ont plus de 20 ans. Les marchés couvrent l'ensemble du territoire, tout comme les foires gastronomiques consacrées à un produit particulier : asperges, petits pois, artichauts, huile, lard, lapin... Des rendez-vous incontournables pour les gastronomes qui profitent de ces rencontres pour acheter des produits frais.

ALLER AU MARCHÉ, dans une ville ou un village, permet de rencontrer les personnes qui produisent ce que l'on mange. Cela permet de consul-

ter ceux qui s'y connaissent le mieux en matière de courgettes ou de potirons, de pièces de viande ou de recettes pour accommoder le loup de mer. Cela permet de faire partie d'une histoire culturelle et anthropologique aux racines profondes, qui remonte à une époque où le marché était au cœur des activités, raison pour laquelle la place principale de la plupart des villages est toujours la « place du marché ».

Certaines de ces places conservent encore leurs halles d'origine : de vastes espaces couverts, à la toiture soutenue par des colonnes, où les commerçants, les éleveurs et les agriculteurs s'installaient pour vendre leurs marchandises. Ce qui n'était au début d'une réunion de petits commerçants ambulants est progressivement devenu un rendez-vous hebdomadaire dans ces halles qui constituent aujourd'hui certains des plus beaux fleurons de l'architecture métallique du XIX^e siècle.

Les foires et les marchés d'aliments frais sont l'un des piliers de la culture catalane. Disposer d'un marché hebdomadaire, d'un espace réservé au commerce et à l'échange de produits et d'argent traduisait une économie florissante. C'est sur les marchés que l'on a commencé à réglementer les poids et les mesures, et les personnes âgées ou nostalgiques continuent à y faire leurs achats en livres et par exemple.

Jadis, c'est le roi qui octroyait l'autorisation d'ouvrir un marché municipal. La plupart de ces marchés qui approvisionnaient villes et villages en fruits, légumes et animaux, perdurent aujourd'hui, en dépit de la concurrence féroce des supermarchés, apparus au cours du siècle dernier. Selon le dernier recensement, réalisé en 2005, il y a en Catalogne 144 marchés municipaux, dont 73 % existent depuis plus de 20 ans. Souvent, le manque d'infrastructures (places de stationnement, zones réservées au chargement et au déchargement, etc.) constitue le principal obstacle à la survie des marchés, d'où l'essor des supermarchés, qui les menacent de plus en plus. Mais s'ils offrent

un plus large éventail de produits que les marchés traditionnels, les supermarchés n'offriront jamais ce qui demeure l'un des atouts majeurs des marchés : les personnes. Quasiment toutes les villes ont donc leur marché ou leur foire gastronomique consacrée à un produit particulier : asperges, petits pois, artichauts, huile, lard, lapin... Des rendez-vous incontournables pour les gastronomes qui profitent de ces rencontres pour acheter des produits frais.

Les 39 marchés municipaux de Barcelone accueillent 60 millions de visiteurs chaque année et leur chiffre d'affaires annuel oscille entre 950 millions et 1,1 milliard d'euros. Ils sont par conséquent une source importante de richesse pour la ville, et cela s'applique à l'ensemble de la Catalogne. À Barcelone, le plus célèbre est sans doute le marché de la Boquería ou de Sant Josep.

Son existence est documentée dès 1217, lorsque les commerçants ambulants se rassemblaient à l'extérieur des remparts de la ville sur la plaine de la Boquería (d'où son nom), mais le marché que nous connaissons aujourd'hui a été construit en 1840, quand fut créée la place néoclassique sur les terrains du couvent de Sant Josep, démoli en 1835.

Si les touristes constituent l'essentiel de ses visiteurs, il n'en demeure pas moins le marché central de Barcelone, et la plupart de ses étals appartiennent encore aux premières familles qui s'y sont installées. Au fond du marché, plusieurs agriculteurs proposent leurs fruits et leurs légumes, autour d'un îlot central, occupé par le poisson frais. Viandes, charcuteries, salaisons, vins, spécialités coréennes, grecques ou kachères, volailles et gibiers, fruits secs, fromages, triperie et plats préparés... On trouve de tout à la Boquería, un lieu où l'on vient également prendre ses repas : il suffit de voir les comptoirs du Kiosko Universal, de Quim de la Boquería et de Pinotxo pour constater la place que les Catalans accordent à la gastronomie. ●

El Gastrodato

DESAYUNOS DE TENEDOR

La tradición dice que para empezar el día con fuerzas y energía había que desayunar acorde con el esfuerzo que exigía el campo. Los desayunos de tenedor (*esmorzars de forquilla*) eran la primera comida del día y como tal la más abundante. Callos, tortillas, platos de legumbres, *trinxats* y butifarras, manitas y carrilleras de cerdo, *bacallà a la llauna...* Recetas que hoy en día son más propias de un

ágape hecho y derecho para el mediodía pero que antaño eran la única comida del día hasta la hora de comer, de ahí su abundancia. Casi todos los locales de restauración de la Boquería ofrecen estos platos, pero por encima de ellos destaca el bar Pinotxo, regentado por el carismático Juanito y su corte de cocineros, que ofrecen a los visitantes sabrosas propuestas de la mejor gastronomía catalana, como las tortillas de patatas, el fricandó de ternera o el estofado de *cap i pota*. ●

Gastronote

PETIT DÉJEUNER À LA FOURCHETTE

Selon la tradition, pour commencer la journée d'un bon pied, il fallait déjeuner en fonction des efforts que l'on allait devoir fournir dans les champs. Les déjeuners à la fourchette (*esmorzars de forquilla*) étaient le premier repas du jour et à ce titre, le plus nourrissant. Tripes, omelettes, légumes secs, *trinxats* et boutifarres, pieds et joues de porc, *bacallà a la llauna...* Plats

aujourd'hui consommés plutôt au déjeuner mais qui constituaient autrefois le petit déjeuner, repas principal de la journée, d'où sa richesse. Presque tous les kiosques de restauration de la Boquería proposent ces plats, en particulier le bar Pinotxo, dirigé par le charismatique Juanito et sa cour de cuisiniers qui offrent aux visiteurs les savoureuses recettes de la cuisine catalane, comme l'omelette aux pommes de terre, le *fricandó* de veau ou le ragoût de *cap i pota* (tripes). ●



ENOTURISME I OLEOTURISME EXPERIÈNCIES AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

T · ISAAC FERNÁNDEZ SANVISENS



MARC CASTELLÉT

ENOTURISMO Y OLEOTURISMO. EXPERIENCIAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ŒNOTOURISME ET OLÉOTOURISME. EXPÉRIENCES AOC

Les vinyes i les oliveres dissenyen amb formes i colors els paisatges de moltes comarques de Catalunya, un país que cuina al ritme de la dieta mediterrània.

Des de l'extrem nord-est de l'Empordà fins al límit sud-oest de la Terra Alta, el territori català compta amb dotze denominacions d'origen de vi i cinc d'oli d'oliva. S'hi fusionen tradició, història, cultura i orgull per la terra. Les seves portes són obertes de bat a bat als viatgers que vulguin viure des de dins les millors experiències amb els vins i elsolis com a protagonistes.

Cellerers i viticultors estan acostumats a rebre visites a les seves instal·lacions i no tenen cap inconvenient a compartir la seva passió i divulgar els seus coneixements. És un plaer passejar per les vinyes i gaudir d'un paisatge que canvia al so de les fases de la vinya: la verda exuberància de l'estiu, la crua nuesa dels ceps a l'hivern, l'esclat de grocs i vermells després de la verema a la tardor o la subtilesa del creixement juvenil a la primavera. O deixar-se guiar per les interioritats dels cellers i descobrir els processos d'elaboració dels diversos tipus de vi, explicats pels seus creadors. Des dels escumosos de la DO Cava fins als negres robustos de la DOQ Priorat, passant pels saborosos blancs de xarel·lo de la DO Penedès o de garnatxa blanca de la DO Terra Alta, sense oblidar els dolços naturals de la DO Empordà,

entre molts altres. O trobar la pau en el silenci que envolta les bótes i degustar una copa en el millor entorn possible, una sala de tastes perfectament condicionada.

Aquest és el guió de visita més estès per la geografia vírica de Catalunya, però no és l'únic argument turístic. Al voltant del món del vi, la creativitat és un valor i les iniciatives es multipliquen per assegurar el gaudi de l'enoturista, que té fins i tot la possibilitat d'esdevenir viticultor durant un dia. Participar en les tasques de la vinya de l'època de l'any en què faci la visita: collir el raïm durant la verema, podar els sarments a l'hivern o comprovar la maduració del raïm a l'estiu. I al celler, prendre part en la decisió del cupatge dels vins, tastar-los des de les bótes o fins i tot crear el seu propi cava.

ENOTURISME ACTIU

Les persones amb interessos aventurers disposen de moltes possibilitats. El senderisme entre vinyes i oliveres n'és una. Caminar per la vall de Rials a la DO Alella, envoltar-se de fileres del raïm pansa blanca i observar el mar; pujar fins al poble de la Figuera, mirador natural a la DO Montsant, per camins recuperats i rodejats de vinyes de garnatxa; resseguir el canal medieval de la Sèquia a la DO Pla de Bages, contemplar els perfils de Montserrat i descobrir la varietat autòctona picapoll; o admirar les formes de les oliveres mil·lenàries d'Ulldecona a la DOP Baix Ebre-Montsià.

Parella que trepitja raïm en un taller de verema.

Pareja pisando uva en un taller de vendimia.

Un couple participe à un atelier vendanges.



Els camins del vi i de l'oli són també un escenari meravellós per fer rutes en bicicleta de muntanya o a cavall. Hi ha qui s'estima més recórrer-les més còmodament, sobre un vehicle 4 x 4, un quad o sobre un modern segway. Per als amants de les panoràmiques més àmplies i menys habituals, hi ha l'opció d'una sortida aèria en globus o d'una excursió en caiac, tant en el mar de l'Empordà com en algun dels pantans de l'interior del país.

FESTES, MUSEUS I MARIDATGES

La importància popular del vi i de l'oli queda àmpliament demostrada si fem un cop d'ull al calendari de festes tradicionals. Moltes d'elles tenen com a raó de ser els productes del raïm i l'oliva. És una experiència inoblidable participar en les celebracions amb la població local i deixar-se endur per l'ambient festiu i la diversió dels esdeveniments més destacats. Localitats com Falset, Vilafranca del Penedès, Gandesa o Sant Sadurní d'Anoia organitzen cites ineludibles per al vinòfil, mentre que les Borges Blanques, Espolla o Móra la Nova posen en marxa exemples que cap oleòfil no es pot perdre. Fins i tot la ciutat de Barcelona és escenari d'una gran mostra anual de vins.

Moltes d'aquestes poblacions han creat espais museístics de referència en els quals ens podem endinsar en el coneixement i la història d'aquests productes, com el Vinseum de Vilafranca del Penedès, el Castell del Vi de Falset o el Parc Temàtic de l'Oli de les Borges Blanques. ●

Los viñedos y los olivares diseñan con sus formas y colores los paisajes de muchas comarcas de Cataluña, un país que cocina al ritmo de la dieta mediterránea.

DESDE EL EXTREMO noreste de l'Empordà hasta el límite suroeste de la Terra Alta, el territorio catalán cuenta con doce denominaciones de origen de vino y cinco de aceite de oliva. Tradición, historia, cultura y orgullo por la tierra se fusionan en todas ellas. Sus puertas están abiertas de par en par a los viajeros que deseen vivir desde dentro las mejores experiencias con vinos y aceites como protagonistas.

Bodegueros y viticultores están acostumbrados a recibir visitas en sus instalaciones y no tienen reparos en compartir su pasión y divulgar sus conocimientos. Es un placer pasear por los viñedos gozando de un paisaje que cambia al son de las fases de la vid: la verde exuberancia del verano, la cruda desnudez de las cepas en invierno, el estallido de amarillos y rojos tras la vendimia en otoño o la sutileza del crecimiento juvenil en primavera. O dejarse guiar por las interioridades de las bodegas y descubrir los procesos de elaboración de los diversos tipos de vino, explicados por sus creadores. Desde los espumosos de la DO Cava hasta los robustos tintos

Més de 300 cellers esperen el visitant a les 12 denominacions d'origen del vi i el cava catalans.

Más de 300 bodegas esperan al visitante en las 12 denominaciones de origen del vino y el cava catalanes.

Plus de 300 chais produisant les 12 vins AOC et mousseux catalans attendent les visiteurs.

de la DOQ Priorat, pasando por los sabrosos blancos de xarel-lo de la DO Penedès o de garnacha blanca de la DO Terra Alta, sin olvidarse de los dulces naturales de la DO Empordà, entre muchos otros. O encontrar la paz en el silencio que rodea las barricas y degustar una copa en el mejor entorno posible, una sala de catas perfectamente acondicionada.

Ese es el guion de visita más extendido por la geografía vínea de Cataluña, pero no es su único argumento turístico. Alrededor del mundo del vino, la creatividad es un valor y las iniciativas se multiplican para asegurar el disfrute del enoturista, que tiene incluso la posibilidad de convertirse en viticultor o elaborador por un día. Participar en las tareas del viñedo correspondientes a la época del año en que realice su visita: cosechar la uva durante la vendimia, podar los sarmientos en invierno o comprobar la maduración de la uva en verano. Y en la bodega, tomar parte en la decisión del *coupage* de los vinos, catar desde las barricas o incluso crear su propio cava.

ENOTURISMO ACTIVO

Las personas con intereses más aventureros disponen de un sinfín de posibilidades. El senderismo entre viñedos y olivos es una de ellas. Caminar por el valle de Rials en la DO Alella, rodeándose de fileras de la uva pansa blanca y observando el mar; ascender hasta el pueblo de la Figuera, mirador natural en la DO Montsant, por antiguas sendas recuperadas y rodeadas de vides de garnacha tinta; reseguir el canal medieval de la Sèquia en la DO Pla de Bages, contemplando los perfiles de Montserrat y descubriendo la variedad autóctona picapoll; o admirar las retorcidas formas de los olivos milenarios de Ulldecona en la DOP Baix Ebre-Montsià.

Los caminos del vino y el aceite son también un escenario maravilloso para encantadoras rutas en bicicleta de montaña o a caballo. Hay quien prefiere recorrerlas de forma más cómoda, sobre un vehículo 4 x 4, un quad o manejando un moderno segway. Para los amantes de las panorámicas más amplias y menos habituales, existe la opción de una salida aérea en globo o de una excursión en kayak, ya sea en el mar en l'Empordà o en alguno de los pantanos del interior del país.

FIESTAS, MUSEOS Y MARIDAJES

La importancia popular del vino y el aceite queda sobradamente demostrada echando un vistazo al calendario de fiestas tradicionales. Muchas de ellas tienen como razón de ser los productos de la uva y la aceituna. Es una experiencia inolvidable participar en las celebraciones con la población local y dejarse llevar por el ambiente festivo y la diversión de los eventos más destacados. Falset, Vilafranca del Penedès, Gandesa o Sant Sadurní d'Anoia organizan citas ineludibles para el vinófilo, mientras que les Borges Blanques, Espolla o Móra la Nova ponen en marcha ejemplos que el oleófilo no se puede perder. Incluso la ciudad de Barcelona es escenario de una gran muestra anual de vinos.

Muchas de esas poblaciones han creado espacios museísticos de referencia en los que adentrarse en el conocimiento y la historia de estos productos, como el Vinseum de Vilafranca del Penedès, el Castell del Vi de Falset o el Parc Temàtic de l'Oli de les Borges Blanques. ●

Les vignobles et les oliveraies dessinent, par leurs formes et leurs couleurs, une grande partie des paysages de la Catalogne, pays adepte du régime méditerranéen.

DEPUIS L'EXTRÉMITÉ nord-est de l'Empordà jusqu'à la limite sud-ouest de la Terra Alta, le territoire catalan compte douze appellations d'origine de vin et cinq d'huile d'olive. Tradition, histoire, culture et fierté fusionnent pour créer des produits d'exception. Leurs portes sont ouvertes aux voyageurs qui souhaitent découvrir les coulisses de la production du vin et de l'huile et vivre une expérience unique.

Vinificateurs et viticulteurs ont l'habitude de recevoir des visiteurs dans leurs vignobles et leurs chais et n'hésitent pas à partager leur passion et à diffuser leurs connaissances. Se promener dans les vignobles en admirant le paysage qui change au fil des saisons est un véritable plaisir : l'exubérance végétale de l'été, la nudité des céps en hiver, l'explosion de jaunes et de rouges après les vendanges, ou la palette de verts subtils du printemps. Ou se laisser guider dans les profondeurs des chais et découvrir les processus d'élaboration des diverses catégories de vin, expliqués par les vinificateurs ou œnologues en personne. Des mousseux de l'AOC Cava aux robustes vins rouges de l'AOC Priorat, en passant par les délicats vins blancs du cépage xarel-lo de l'AOC Penedès ou grenache blanc de l'AOC Terra Alta, sans oublier les vins doux naturels de l'AOC Empordà, bien des découvertes attendent les visiteurs. Vous pouvez aussi passer de paisibles instants dans le silence des chais et savourez un verre dans le meilleur cadre possible, une salle de dégustation parfaitement aménagée.

Voici le scénario de visite le plus courant dans les exploitations viticoles de Catalogne, qui ont bien d'autres arguments touristiques. Autour de l'univers du vin, la créativité est illimitée et les initiatives se multiplient pour offrir une expérience inoubliable aux œnotouristes qui ont même la possibilité de chauffer pour une journée les bottes du viticulteur ou du vinificateur. L'œnotouriste peut ainsi participer aux travaux de la vigne selon l'époque de la visite : vendanger le raisin en automne, tailler les sarments en hiver ou vérifier la maturation l'été... Dans la cave, il peut partager ses réflexions sur le *coupage* des vins, prélever les vins dans les barriques pour goûter les différents cépages, voire même créer sa propre cuvée.

ŒNOTOURISME ACTIF

Les visiteurs en quête d'aventure ont l'embarras du choix. La randonnée dans les vignobles et les

oliveraies est une autre option. Partir en excursion dans la vallée de Rials, dans l'AOC Alella, au milieu des rangs de cépage Pansa Blanca tout en contemplant la mer ; monter jusqu'au village la Figuerola, mirador naturel, dans l'AOC Montsant, en empruntant les anciens sentiers rénovés, courant entre les vignes de grenache noir ; suivre le canal médiéval de la Sèquia dans l'AOC Pla de Bages, admirer la silhouette de Montserrat et découvrir le cépage autochtone picapoll ; ou s'étonner des formes tourmentées des oliviers millénaires d'Ulldecona dans l'AOP Baix Ebre-Montsia.

Les routes du vin et de l'huile constituent aussi un cadre idéal pour une promenade à VTT ou à cheval. Certains préfèrent les parcourir en véhicule 4x4, en chevauchant un *quad* ou debout sur un Segway. Pour les amateurs de vastes panoramas et d'activités originales, il existe l'option d'un vol en montgolfière ou d'une excursion en kayak, en mer, dans l'Empordà ou sur l'un des lacs de l'intérieur.

FÊTE, MUSÉES ET ACCORDS METS/VINS

L'importance du vin et de l'huile est largement corroborée par le calendrier des fêtes populaires traditionnelles. Nombre d'entre elles ont pour thème les produits de la vigne et de l'olivier. Participer aux célébrations avec la population locale et se laisser entraîner par l'ambiance festive et la joie de ces événements est généralement vécu comme une expérience mémorable. Les amateurs de vin ne sauraient manquer les rendez-vous incontournables de Falset, Vilafranca del Penedès, Gandesa ou Sant Sadurní d'Anoia, et ceux qui préfèrent les fruits de l'olivier doivent impérativement visiter Les Borges Blanques, Espolla ou Móra la Nova. Barcelone accueille chaque année un grand salon du vin.

Toutes les villes que nous avons énumérées ont créé des espaces muséaux qui permettent d'approfondir les connaissances sur l'élaboration et l'histoire de ces produits, notamment le Vinseum de Vilafranca del Penedès, le Castell del Vi de Falset ou le Parc Temàtic de l'Oli de Les Borges Blanques. ●



PERE PONS

La Gastrodada

EL PA AMB TOMÀQUET

El pa amb tomàquet és tota una institució de la gastronomia catalana. Es tracta d'una liesca de pa –preferentment una torrada de pa de pagès– sobre la qual es refrega un gra d'all i un tomàquet tallat per la meitat, i que tot seguit s'amaneix amb sal i un rajolí d'oli d'oliva. El seu ús i consum és transversal: des d'acompanyant de gairebé qualsevol plat i molt especialment les carns a la brasa, fins a entrepans i tapes. ●

El Gastrodato

EL PAN CON TOMATE

El pan con tomate es toda una institución de la gastronomía catalana. Se trata de una rebanada de pan –preferentemente una tostada de pan de payés– sobre la que se restringe un diente de ajo y un tomate cortado por la mitad, y que a continuación se adereza con sal y un chorro de aceite de oliva. Su uso y consumo es transversal: desde acompañante de casi cualquier plato y muy especialmente las carnes a la brasa, hasta bocadillos y tapas. ●

Gastronote

PAIN À LA TOMATE

Le pain à la tomate est une véritable institution de la gastronomie catalane. Il s'agit d'une tranche de pain, de préférence de campagne, que l'on frotte d'une gousse d'ail et d'une tomate coupée en deux, avant de la saler et d'ajouter un filet d'huile d'olive. Ces tartines sont consommées de plusieurs manières : elles servent de base aux sandwichs, ou accompagnent tapas ou divers plats, en particulier les viandes cuites à la braise. ●

GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA / GASTRONOMIE

RUS





CARME CALLEDA

CUINERA COCINERA CUISINIÈRE

“FAIG UNA CUINA NATURAL,
LLIURE I EMOCIONANT”

T · TRINITAT GILBERT

Catalunya és la Regió Europea de la Gastronomia (CREG) durant el 2016, i tu n'ets l'ambaixadora. Com valors la iniciativa?

Molt bé. Catalunya té la sort de comptar amb nombroses festes, fires i mostres que tenen la gastronomia com a tema central. La cuina està ben arrelada des de la base. Però estic segura que enguany, amb el guardó CREG, s'hi sumaran molts altres actes importants. Per la meva banda, en les intervencions i ponències que duc a terme per a grups socials, en escoles bàsiques i professionals, sempre esmento el moment màgic que està creant per a Catalunya el fet de ser Regió Europea de la Gastronomia.

Creus que la cuina catalana s'ha de promocionar més? Eines com convertir-nos en la Regió Europea de la Gastronomia són adients?

Sense cap pla d'acció, ni associació, ni departament professional encarat a la promoció, la cuina catalana ja viu sota el focus de l'interès internacional gràcies a la feina de cases com El Bulli o El Celler de Can Roca. Penso que la clau de tot és ser capaços de motivar tot l'entramat professional d'aquells que ens dediquem a la

restauració perquè cadascú, a casa seva, faci la feina cada dia de manera impecable, amb responsabilitat i il·lusió, per no deixar de motivar el públic local i l'internacional. Un dels objectius principals del CREG, a més de mostrar al món el que està passant a Catalunya, ha de ser promoure accions motivadores per aconseguir l'excel·lència, en els diferents nivells d'aquells que formem la llista d'oferta de restauració, i fer-ho a tots els actors que intervenen en la producció i l'elaboració de productes del mar, de l'horta, de la muntanya i del corral. Com definiries la cuina catalana?

Sento la cuina catalana com un mosaic de moltes cultures que, en un moment concret, van arribar al territori. Sóc de les que pensa que la cultura sempre suma i que els catalans estem atents a les coses bones i interessants que ens arriben. Per això la cuina catalana és tan variada, tan rica i tan plural. És una cuina amb una personalitat molt marcada, que cada comarca ha sabut protegir, tant en el receptari popular com en els productes originals.

Has portat la teva cuina molt lluny, fins i tot al Japó... L'empresari japonès Yuji Shimoyama, enamorat de la

GASTRONOMIA

GASTRONOMÍA | GASTRONOMIE

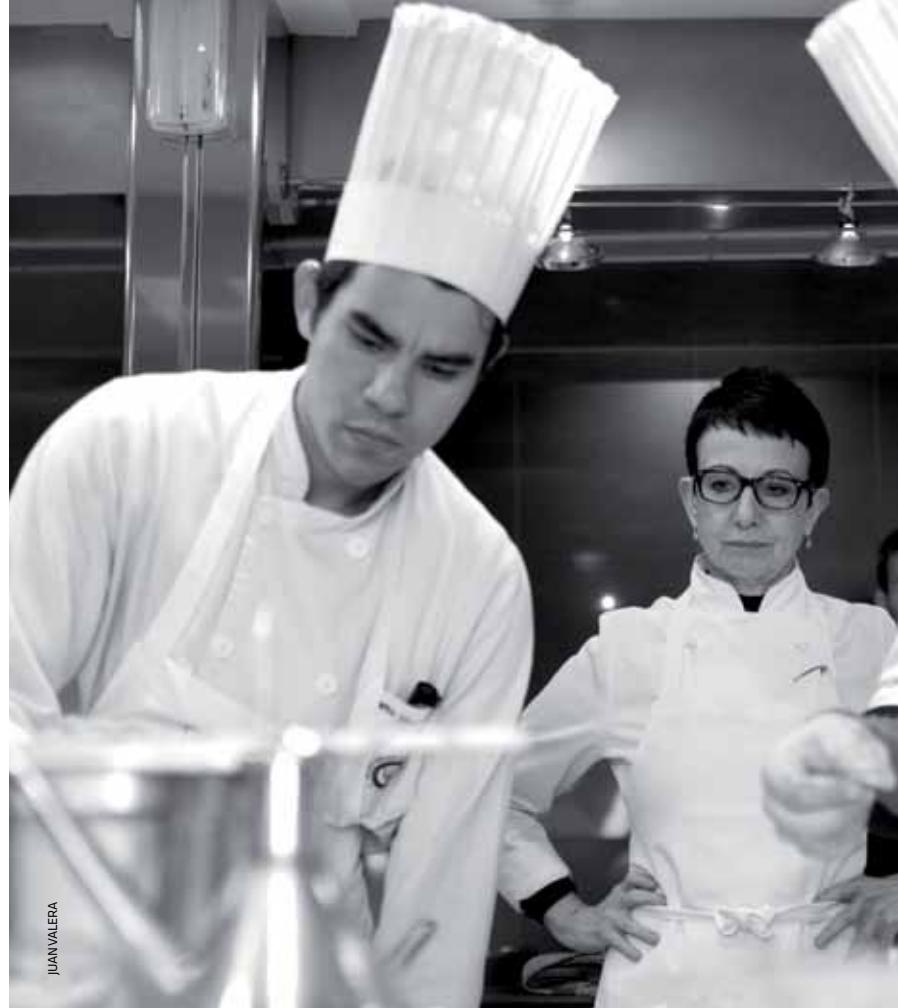
cultura culinària catalana, ens va convidar a portar la cuina del Sant Pau –el nostre restaurant a Sant Pol de Mar– a Tòquio. I ara, tant a Tòquio, com al Sant Pau, com al Moments de l'hotel Mandarin Oriental Barcelona, el meu equip ofereix clarament una cuina catalana i moderna; una cuina que a la ciutat nipona és més exòtica que per a nosaltres, és clar. Actualment ens agrada definir la cuina que oferim als nostres tres restaurants com una gastronomia natural, lliure i emocionant.

Ara mateix, quina carta tens al teu restaurant Sant Pau? Quin és el teu ritme de feina i la teva inspiració per preparar les cartes dels restaurants?

Treballo amb el suport d'un equip nombrós, amb talent, creatiu i compromès amb la "marca de la casa". Ara mateix, hem estrenat a Sant Pol i a Tòquio un nou menú degustació titulat "Músiques ballables". Al Moments, a l'hotel Mandarin Oriental Barcelona, vam estrenar "El viatge". Són títols abstractes i aliens a la cuina, que ens permeten recrear nous conceptes gastronòmics.

Els teus menús són sempre molt equilibrats nutricionalment, la qual cosa no sol passar en un menú degustació. Quins són tots els punts que valores quan prepreas el menú? Temporada? Km 0? Qualitats nutricionals? Versatilitat del producte?

Estic segura que "ens passem de la ratlla" si ho mesurem sota l'estreta mirada d'un nutricionista. Però sí que és cert que els clients ens comenten un grau de satisfacció en la nostra taula, també en el camp del plaer digestiu. Des de sempre el punt de partida, el punt d'inspiració, és la producció comarcal i estacional amb una gran presència de productes vegetals i amb una compra de productes frescos de primera sèrie. ●



JUAN VALERA

Carme Ruscallada treballant mà a mà amb el seu equip.

Carme Ruscallada trabajando mano a mano con su equipo.

Carme Ruscallada travaille avec son équipe.



JUAN VALERA

EL PERFIL

Sant Pol de Mar, 1952. Entusiasta i imaginativa, Carme Ruscallada és una de les cuineres més innovadores de Catalunya i la primera que va aconseguir tres estrelles Michelin per al seu restaurant Sant Pau, que va obrir el 1988 a la seva localitat natal juntament amb el seu marit Toni Balam. El 2004 va inaugurar el restaurant Sant Pau de Tòquio, que ja té dues estrelles Michelin. També dirigeix, al costat del seu fill Raül Balam, el restaurant Moments, de l'hotel Mandarin Oriental Barcelona, amb dues estrelles Michelin. El paisatge i la cultura local són les seves principals fonts d'inspiració per dissenyar els seus plats. Ha escrit el llibre *Cuinar per ser feliç*. ●

Sant Pol de Mar, poble natal de Carme Ruscallada.

Sant Pol de Mar, pueblo natal de Carme Ruscallada.

Sant Pol de Mar, village natal de Carme Ruscallada.





“LA CUINA CATALANA ÉS UN MOSAIC DE MOLTES CULTURES”

“LA COCINA CATALANA ES UN MOSAICO DE MUCHAS CULTURAS”

« LA CUISINE CATALANE EST UNE MOSAÏQUE DE CULTURES »

“HAGO UNA COCINA NATURAL, LIBRE Y EMOCIONANTE”

CATALUÑA ES LA REGIÓN Europea de la Gastronomía (CREG) durante el 2016, y tú eres su embajadora. ¿Cómo valoras la iniciativa?

Muy bien. Cataluña tiene la suerte de contar con numerosas fiestas, ferias y muestras que tienen la gastronomía como tema central. La cocina está bien arraigada desde la base. Pero estoy segura de que este año, con el galardón CREG, se sumarán otros muchos actos importantes. Por mi parte, en las intervenciones y ponencias que realizo para grupos sociales, en escuelas básicas y profesionales, siempre menciono el mágico momento que está creando para Cataluña el hecho de ser Región Europea de la Gastronomía.

¿Crees que la cocina catalana se tiene que promocionar más? ¿Herramientas como convertirnos en la Región Europea de la Gastronomía son adecuadas?

Sin ningún plan de acción, ni asociación, ni departamento profesional encarado a la promoción, la cocina catalana ya vive bajo el foco del interés internacional gracias al trabajo de casas como El Bulli o El Celler de Can Roca. Pienso que la clave de todo es ser capaces de motivar a todo el entramado profesional de los que nos dedicamos a la restauración para que cada uno, en su casa, haga el trabajo cada día de manera impecable, con responsabilidad e ilusión, para no dejar de motivar al público local

y el internacional. Uno de los objetivos principales del CREG, además de mostrar al mundo lo que está pasando en Cataluña, tiene que ser promover acciones motivadoras para lograr la excelencia, en todos los diferentes niveles de los que componemos la lista de oferta de restauración y a todos los actores que intervienen en la producción y la elaboración de productos del mar, de la huerta, de la montaña y del corral.

¿Cómo definirías la cocina catalana?

Siento la cocina catalana como un mosaico de muchas culturas que, en un momento dado, llegaron al territorio. Soy de las que pienso que la cultura siempre suma y que los catalanes estamos atentos a las cosas buenas e interesantes que nos llegan. Por eso, la cocina catalana es tan variada, tan rica y tan plural. Es una cocina con una personalidad muy marcada, que cada comarca ha sabido proteger, tanto en el recetario popular como en los productos originales.

Has llevado tu cocina muy lejos, incluso a Japón...

El empresario japonés Yuji Shimoyama, enamorado de la cultura culinaria catalana, nos invitó a llevar la cocina del Sant Pau –nuestro restaurante en Sant Pol de Mar– a Tokio. Y ahora, tanto en Tokio, como en el Sant Pau, como en el Moments del hotel Mandarin Oriental Barcelona, mi equipo ofrece claramente una

CARME RUSCALLEDÀ RECOMANA...

El paisatge que inspira Carme Ruscalleda és el del seu Maresme natal. Troba que és la combinació perfecta entre mar, horta i muntanya. Un compendi de tot allò que necessita per ser feliç, i que li recorda els esmorzars i els berenars de la infantesa. Els esmorzars eren senzills, com per exemple una llesca de pa torrat amb tel de llet de vaca i sucre. També amb mantega i codony, i una tassa de llet amb cacau. “A casa, els meus pares tenien vaques i també horta. Per això tot anava a parar al plat.” Els berenars: pa amb oli i sal; pa amb vi i sucre, i les fruites de temporada: mandarines, taronges, pomes, prunes, plàtans... ●



GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA / GASTRONOMIE

cocina catalana y moderna; una cocina que en la ciudad nipona es más exótica que para nosotros, está claro. Actualmente nos gusta definir la cocina que ofrecemos en nuestros tres restaurantes como una gastronomía natural, libre y emocionante.

Ahora mismo, ¿qué carta tienes en tu restaurante Sant Pau? ¿Cuál es tu ritmo de trabajo y tu inspiración para preparar las cartas de los restaurantes?

Trabajo con el apoyo de un equipo numeroso, talentoso, creativo y comprometido con la "marca de la casa". Ahora mismo, hemos estrenado en Sant Pol y en Tokio un nuevo menú degustación titulado "Músicas bailables". En Moments, en el hotel Mandarin Oriental Barcelona, estrenamos "El viaje". Son títulos abstractos y ajenos a la cocina, que nos permiten recrear nuevos conceptos gastronómicos.

Tus menús siempre son muy equilibrados nutricionalmente, cosa que no suele pasar en un menú degustación. ¿Cuáles son todos los puntos que valoras al preparar el menú? ¿Temporada? ¿Km 0? ¿Calidades nutricionales?

¿Versatilidad del producto?

Estoy segura de que "nos pasamos de la raya" si lo medimos bajo la estricta mirada de un nutricionista. Pero sí que es verdad que los clientes nos comentan un grado de satisfacción en nuestra mesa, también en el campo del placer digestivo. Desde siempre el punto de partida, el punto de inspiración es la producción comarcal y estacional con una gran presencia de productos vegetales y con una compra de productos frescos de primera gama. ●

L'ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, en acció.

La embajadora de Cataluña Región Europea de la Gastronomía 2016, en acción.

L'ambassadrice de la Catalogne, Région européenne de la Gastronomie 2016, en pleine action.



JUAN VALERA

foto

« MA CUISINE EST NATURELLE, LIBRE ET EXCITANTE »

DURANT TOUTE L'ANNÉE 2016, la Catalogne est la Région européenne de la Gastronomie (CREG), et vous en êtes l'ambassadrice. Que pensez-vous de cette initiative ?

Très positive. La Catalogne compte de nombreuses fêtes, foires et expositions consacrées à la gastronomie. La cuisine est profondément enracinée dans la culture catalane. Mais je suis sûre que cette année, grâce à cette distinction, les événements importants vont se multiplier. Lors des interventions et conférences que je donne auprès de groupes sociaux, dans les écoles et établissements d'enseignement professionnel, j'évoque toujours l'atout majeur que représente pour la Catalogne le fait d'être déclarée Région européenne de la Gastronomie.

Faut-il mieux promouvoir la cuisine catalane, selon vous ? Le titre de Région européenne de la Gastronomie est-il un bon outil à cet égard ?

Sans programme d'action, association ni service professionnel chargé de la promotion, la cuisine catalane est déjà sous les projecteurs grâce au travail de restaurants internationalement réputés tels que El Bulli ou El Celler de Can Roca. Je pense que l'essentiel est de pouvoir motiver l'ensemble du réseau professionnel de la restauration pour que chacun travaille au quotidien de manière irréprochable, responsable, avec enthousiasme, pour continuer de susciter l'intérêt du public local et international. L'un des principaux objectifs du titre de CREG, au-delà de la mise en valeur la gastronomie catalane, doit être de promouvoir des actions mobilisatrices en vue d'atteindre l'excellence, à tous les niveaux, tant chez les restaurateurs que chez les acteurs qui interviennent dans la production et l'élaboration des produits (poissons et fruits de mer, fruits et légumes, viandes, etc.)

Comment définiriez-vous la cuisine catalane ?

Je vois la cuisine catalane comme une mosaïque des nombreuses cultures qui ont occupé le territoire, au fil des siècles. Je fais partie de ceux qui pensent que les cultures apportent toujours quelque chose, et les Catalans sont réceptifs à tout ce qui leur arrive de bon et d'intéressant. Cela explique pourquoi la cuisine catalane est si variée, riche, plurielle. C'est une cuisine dotée d'une vraie

personnalité, que chaque terroir a su préserver, tant dans ses recettes que dans ses produits.

Votre cuisine est connue dans le monde entier, compris au Japon...

L'entrepreneur japonais Yuji Shimoyama, amoureux de la culture culinaire catalane, nous a invités à faire connaître à Tokyo la cuisine du Sant Pau, notre restaurant de Sant Pol de Mar. Aujourd'hui, à Tokyo comme au Sant Pau, ou au Moments dans l'hôtel Mandarin Oriental Barcelona, mon équipe propose une cuisine catalane et contemporaine ; une cuisine plus exotique dans la capitale nippone que chez nous, bien sûr. Actuellement nous nous plaisons à définir la cuisine que nous proposons dans nos trois restaurants comme une gastronomie naturelle, libre et excitante.

Quels plats offrez-vous en ce moment sur la carte de votre restaurant de Sant Pau ? Quel est votre rythme de travail, où trouvez-vous l'inspiration pour élaborer les cartes de vos restaurants ?

Dans mon travail, je bénéficie du soutien d'une équipe nombreuse, talentueuse, créative et engagée vis-à-vis de notre « marque de fabrique ». Nous venons précisément d'inaugurer à Sant Pol et à Tokyo un nouveau menu dégustation intitulé « musiques de danse ». Au Moments, dans l'hôtel Mandarin Oriental Barcelona, nous étrennons « le voyage ». Ces titres abstraits, étrangers à la cuisine, nous permettent de créer de nouveaux concepts gastronomiques.

Vos menus sont toujours parfaitement équilibrés, d'un point de vue nutritionnel, ce qui n'est pas fréquent pour un menu dégustation. Quels sont les critères que vous prenez en compte pour l'élaboration de votre carte ? La saison ? La proximité des producteurs ? La qualité nutritionnelle ? La polyvalence des produits ?

Je suis sûre que d'un point de vue strictement nutritionnel, nos menus dépassent légèrement les bornes. Mais il est vrai que nos clients expriment leur satisfaction, y compris pour la légèreté relative de nos propositions, qui parviennent à allier plaisir gustatif et plaisir digestif. Depuis toujours, notre point de départ, notre inspiration réside dans la production locale et saisonnière, en particulier dans les produits végétaux et nous privilégions les produits frais haut de gamme. ●

EL PERFIL

Sant Pol de Mar, 1952. Entusiasta e imaginativa, Carme Ruscalleda es una de las cocineras más innovadoras de Cataluña y la primera en conseguir tres estrellas Michelin para su restaurante Sant Pau, que abrió en 1988 en su pueblo natal junto con su marido Toni Balam. En 2004 inauguró el Sant Pau de Tokio, que ya tiene dos estrellas Michelin. También dirige, junto a su hijo Raül Balam, el restaurante Moments, del hotel Mandarin Oriental Barcelona, con dos estrellas Michelin. El paisaje y la cultura local son sus principales fuentes de inspiración para diseñar sus platos. ●

CARME RUSCALLEDÀ RECOMIENDA...

El paisaje que la inspira es el de su Maresme natal. Cree que es la combinación perfecta entre mar, huerta y montaña. Un compendio de todo lo que necesita para ser feliz, y que la hace recordar los almuerzos y las meriendas de la infancia. Los almuerzos eran sencillos, como por ejemplo una rebanada de pan tostado con te/ de leche de vaca y azúcar. También con mantequilla y membrillo, y una taza de leche con cacao. «En casa mis padres tenían vacas y también huerta. De aquí que todo fuera al plato.» Las meriendas: pan con aceite y sal; pan con vino y azúcar, y las frutas de temporada: mandarinas, naranjas, manzanas, ciruelas, plátanos... ●

PROFIL

Sant Pol de Mar, 1952. Enthousiaste et pleine d'imagination, Carme Ruscalleda est l'une des cuisinières les plus innovantes de Catalogne et la première à avoir obtenu trois étoiles au guide Michelin, pour son restaurant Sant Pau, qu'elle a ouvert avec son époux Toni Balam en 1988, dans son village natal. En 2004, elle a inauguré le restaurant Sant Pau de Tokyo, qui arbore déjà deux étoiles au guide Michelin. Elle dirige également, avec son fils Raül Balam, le restaurant Moments, dans l'hôtel Mandarin Oriental Barcelona, auquel Michelin a aussi décerné deux étoiles. Le terroir et la culture locale sont ses principales sources d'inspiration pour la conception de ses plats. ●

CARME RUSCALLEDÀ RECOMMANDÉ...

Le paysage qui l'inspire est celui de son Maresme natal. Selon elle, il offre un équilibre parfait entre mer, montagne et campagne. Un résumé de tout ce dont elle a besoin pour être heureuse, et qui lui rappelle les en-cas et les goûters de son enfance. Les en-cas du matin étaient simples, une tranche de pain grillé tartinée de crème de lait de vache, et saupoudrée de sucre. Ou bien une tartine beurrée, de la pâte de coing, et une tasse de chocolat au lait. « Mes parents avaient des vaches, un verger et un jardin potager. Nous avions donc tous les produits sur place ». Pour le goûter, du pain avec un filet d'huile et une pincée de sel ou bien du pain perdu au vin, et les fruits selon la saison : clémentines, oranges, pommes, prunes, bananes... ●

INSPIRACI

PER PERE STÄMPFLI, SUÏSSA

Artista. Resideix a Sitges, on ha fundat un museu d'art contemporani.

LA MEVA HISTÒRIA D'AMOR amb Catalunya, i concretament amb Sitges, ja fa més de 40 anys que dura. Hi vaig aterrjar per primera vegada el 1961, just quan l'Anna Maria –catalana– i jo ens acabàvem de casar i fèiem turisme per Catalunya. Va ser el Nadal del 1969 quan vam

comprar una casa al cor del municipi, al carrer d'en Bosch, pel qual vam descobrir que passava l'antiga muralla medieval, perfectament visible avui dia. Des d'aleshores, l'Anna Maria i jo hem passat més de mitja vida a Sitges, en sentit literal, però també real. Vivim a cavall entre París i aquesta bonica vila del Mediterrani, on hem creat la Fundació Stämpfli, un petit museu d'art contemporani, en la qual mostrem obres d'artistes contemporanis procedents d'arreu del món.



ONS

INSPIRACIONES INSPIRATIONS

El romanticisme, el modernisme i el noucentisme han traçat la història de l'art a Sitges i a tot Catalunya, amb un patrimoni extraordinari exposat als museus i més enllà, en els pobles i les ciutats que esquitxen la geografia, indrets on genis com Rusiñol, Dalí o Miró van trobar la inspiració i hi van deixar el seu llegat. Però aquest territori, tan avesat a l'art, també ha de tenir la seva finestra a les tendències i els corrents contemporanis. Per a nosaltres és una gran satisfacció que la nostra fundació hi pugui contribuir. ●

La vila modernista de Sitges, destinació obligada per als amants de l'art.

La villa modernista de Sitges, destino obligado para los amantes del arte.

La ville moderniste de Sitges, une destination incontournable pour les passionnés d'art.

MIGUEL ANGEL ALVAREZ



MI HISTORIA DE AMOR con Cataluña, y en concreto con Sitges, hace ya más de 40 años que dura. Aterrí por primera vez en 1961, justo cuando Anna María—catalana—y yo nos acabábamos de casar y hacíamos turismo por Cataluña. Fue en la Navidad de 1969 cuando compramos una casa en el corazón del municipio, en la calle d'en Bosch, por la que descubrimos que pasaba la antigua muralla medieval, perfectamente visible hoy en día. Desde entonces, Anna María y yo hemos pasado más de media vida en Sitges, en sentido literal, pero también real. Vivimos a caballo entre París y esta bonita villa del Mediterráneo, donde hemos creado la Fundació Stämpfli, en la que mostramos obras de artistas contemporáneos de todo el mundo.

El romanticismo, el modernismo y el novecentismo han trazado la historia del arte en Sitges y en toda Cataluña, con un extraordinario patrimonio expuesto en los museos y más allá, en los pueblos y ciudades que salpican su geografía, lugares donde genios como Rusiñol, Dalí, Miró encontraron su inspiración y dejaron su legado. Pero este territorio, tan avezado al arte, ha de tener también su ventana a las tendencias y a las corrientes contemporáneas. Para nosotros es una enorme satisfacción que nuestra fundación pueda contribuir a ello. ●

Por Pere Stämpfli

Artista suizo residente en Sitges, donde ha fundado un museo de arte contemporáneo.

MON HISTOIRE D'AMOUR avec la Catalogne, et plus précisément avec Sitges, remonte à plus de 40 ans. J'ai atterri pour la première fois en 1961, nous venions de nous marier avec Anna María —Catalane— et nous faisions du tourisme à travers la Catalogne. À Noël, en 1969, nous avons acheté une maison en plein cœur de la ville, dans la rue d'en Bosch. On voit parfaitement aujourd'hui l'ancienne muraille qui fut découverte et qui passait par cette rue. Depuis lors, Anna María et moi avons passé plus de la moitié de notre vie à Sitges, au sens littéral, mais également réel. Nous vivons entre Paris et cette jolie ville méditerranéenne, où nous avons créé une fondation, la Fundació Stämpfli. Nous y exposons des œuvres d'artistes contemporains du monde entier.

Le romantisme, le modernisme et le noucentisme ont façonné l'histoire de l'art à Sitges et dans l'ensemble de la Catalogne, conservant un extraordinaire patrimoine exposé dans les musées et dans les villes et villages qui parsèment sa géographie, des sites investis par des génies tels que Rusiñol, Dalí, Miró qui y trouvèrent l'inspiration et laissèrent leur héritage. Mais cette terre, si accoutumée à l'art, doit également être ouverte aux tendances et aux courants contemporains. Pour nous, c'est une immense satisfaction que notre fondation puisse y contribuer. ●

Pere Stämpfli

Artiste suisse résidant à Sitges, où il a fondé un musée d'art contemporain.

INSPIRACIONES

INSPIRACIONES / INSPIRATIONS

EL TRIANGLE DALINIA

T · CLARA ARNEDO

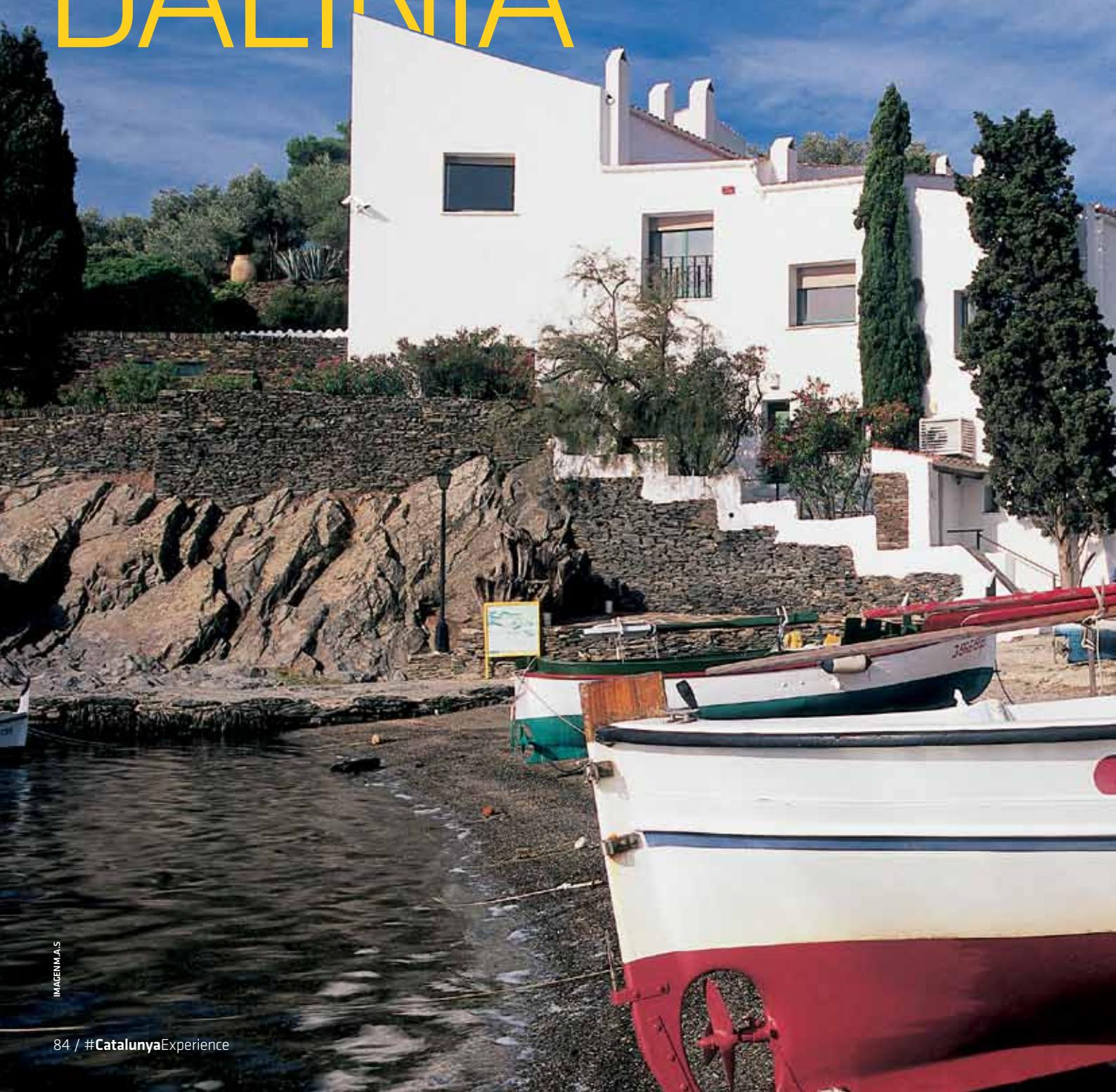


IMAGEN M.A.S

FIGUERES, PORTLLIGAT I PÚBOL

EL TRIÁNGULO
DALINIANO:
FIGUERES,
PORTLLIGAT
Y PÚBOL

LE TRIANGLE
DALINIEN :
FIGUERES,
PORTLLIGAT
ET PÚBOL



La casa-taller del pintor Salvador Dalí a la badia de Portlligat, una de les cales de Cadaqués.

La casa-taller del pintor Salvador Dalí en la bahía de Portlligat, una de las calas de Cadaqués.

La maison-atelier du peintre Salvador Dalí dans la baie de Portlligat, l'une des criques de Cadaqués.

Un triangle traçat per la vida i l'obra de l'artista empordanès Salvador Dalí conté la valuosa herència del pintor a la seva comarca natal. Els tres vèrtexs que el conformen, el Teatre-Museu Dalí a Figueres, el Castell Gala-Dalí de Púbol a la Pera i la casa-taller Salvador Dalí a Cadaqués, són espais únics del fascinant univers dalinià.

Figueres és la capital de l'Alt Empordà, una ciutat dinàmica i centre de comunicacions al nord de Catalunya. És, a més, la població que va veure néixer el controvertit artista Salvador Dalí i per això és l'encarregada d'acollir el Teatre-Museu de l'artista. Aquest imant que atrau turistes d'arreu del món fins a la ciutat gironina és una curiosa proposta que el pintor empordanès va voler concebre com a obra d'art total. El Teatre-Museu, com indica el seu nom, és el resultat de la reforma integral que el mestre Dalí va fer sobre les ruïnes d'un antic teatre municipal destruït per les flames durant la Guerra Civil. Un enclavament carregat de simbolisme per a Dalí, ja que al vestíbul de l'antic teatre havia exposat per primera vegada la seva obra al públic i, a més, perquè davant de l'edifici s'alça l'església de Sant Pere, on va ser batejat. Un gran teatre museu per a un artista teatral, que des que es va inaugurar el 1974 mostra algunes de les seves obres més destacades. Des de la façana principal, un bussejador convida a submergir-se en el subconscient per viure, durant la visita al museu, una experiència surrealista i transformadora. D'aquí es passa a un pati protagonitzat pel



IMAGEN MAS

Cadillac plujós, una instal·lació que fa d'aperitiu del conjunt de les curioses sales reformades pel pintor. De les parets pengen llenços que recullen la trajectòria del genial artista, des dels seus orígens més impressionistes passant per les etapes futuristes i cubistes, fins a les mostres més acusades de surrealisme. Escultures i complexes instal·lacions monumentals, com la de la famosa Sala Mae West, completen el viatge per l'exèrcit mòbil de Salvador Dalí en el lloc on va voler rebre sepultura, just sota la cúpula geodèsica que culmina l'edifici, segons ell, el centre de l'univers. Com un regal per als sentits,

El Teatre-Museu Dalí de Figueres, un dels vèrtexs del fascinant triangle.

El Teatre-Museu Dalí de Figueres, uno de los vértices del fascinante triángulo.

Le Théâtre-Musée Dalí de Figueres, l'un des sommets du fascinant triangle.

Un triángulo trazado por la vida y obra del artista ampurdanés Salvador Dalí encierra la valiosa herencia del pintor en su comarca natal. Los tres vértices que lo conforman, el Teatre-Museu Dalí en Figueres, el Castell Gala-Dalí de Púbol en la Pera y la casa-taller Salvador Dalí en Cadaqués, son espacios únicos del fascinante universo daliniano.

ES LA CAPITAL de l'Alt Empordà, Figueres, una ciudad dinámica y centro de comunicaciones en el norte de Cataluña. Es además la población que vio nacer al controvertido artista Salvador Dalí y por ello es la encargada de acoger el Teatre-Museu del artista. Este imán que atrae a turistas de todo el mundo hasta la ciudad gerundense es una curiosa propuesta que el pintor ampurdanés quiso concebir como obra de arte total. El Teatre-Museu, como su nombre indica, es el resultado



de la reforma integral que el maestro Dalí hizo sobre las ruinas de un antiguo teatro municipal destruido por las llamas durante la guerra civil. Un enclave cargado de simbolismo para Dalí, ya que en el vestíbulo del antiguo teatro había expuesto por primera vez su obra al público y, además, porque frente al edificio se alza la iglesia de Sant Pere, donde había sido bautizado. Un gran teatro museo para un artista teatral, que desde su inauguración en 1974 muestra algunas de sus obras más destacadas. Desde la fachada principal, un buceador invita a sumergirse en el subconsciente para vivir, durante la visita al museo, una experiencia surrealista y transformadora. Da paso a un patio protagonizado por el *Cadillac plujós*, una instalación que es aperitivo del conjunto de curiosas salas reformadas por el pintor. De sus paredes cuelgan lienzos que recogen la trayectoria del genial artista, desde sus orígenes más impresionistas pasando por las etapas futuristas y cubistas, hasta las muestras más acusadas de surrealismo. Esculturas y com-

Le précieux héritage du peintre Salvador Dalí s'inscrit dans un triangle tracé par la vie et l'œuvre de l'artiste, dans sa région natale, l'Empordà. Ses trois sommets, le Théâtre-Musée Dalí à Figueres, le Château Gala-Dalí de Púbol à la Pera et la maison-atelier Salvador Dalí à Cadaqués, sont des espaces uniques qui dévoilent le fascinant univers dalinien.

CAPITALE de l'Alt Empordà, Figueres est une ville dynamique qui dessert le nord de la Catalogne. Cette localité, qui a vu naître l'artiste controversé Salvador Dalí, accueille le Théâtre-Musée du peintre. Cet aimant qui attire des touristes du monde entier jusqu'à cette ville de l'Alt Empordà est une curieuse proposition que le peintre autochtone a souhaité concevoir telle une œuvre d'art suprême. Le Théâtre-Musée, comme son nom l'indique, s'élève sur les ruines d'un ancien théâtre



IMAGEN M.A.S



IMAGEN M.A.S



NANO CANÀS

municipal dévoré par les flammes pendant la Guerre civile, et entièrement restauré par le maître Salvador Dalí. Cette enclave est chargée de symbolisme pour Dalí, d'une part car il exposa dans le hall de l'ancien théâtre, pour la première fois, son œuvre au public et, d'autre part, car en face du bâtiment, se dresse l'église de Sant Pere, où il fut baptisé. Pour un artiste théâtral, un grand musée qui expose depuis son inauguration, en 1974, ses œuvres les plus remarquables. De la façade principale, un plongeur invite à s'immerger dans le subconscient pour vivre, pendant la visite du musée, une expérience surrealiste et transformatrice. En pénétrant dans la cour où trône la *Cadillac pluvieuse*, cette installation ouvre l'appétit du touriste, qui pénètre ensuite dans le dédale de salles étranges, rénovées par le peintre. Les murs tapissés de toiles illustrent la trajectoire du génial artiste, de ses origines les plus impressionnistes, en passant par les étapes futuristes et cubistes, jusqu'aux œuvres surrealistes. Sculptures et installations monumentales complexes comme celle

Interiors de la casa-taller de Dalí a Portlligat i detail del terrat del Teatre-Museu.

Interiores de la casa-taller de Dalí en Portlligat y detalle en la azotea del Teatre-Museo.

Intérieurs de la maison-atelier de Dalí à Portlligat et détail de la terrasse du Théâtre-Musée.

INSPIRACIONS

INSPIRACIONES / INSPIRATIONS

la visita culmina en un espai annex on s'exhibeix la col·lecció Dalí Joies, inaugurada el 2001, una mostra brillant dels dissenys de 39 joies d'or i pedres precioses del polifacètic Dalí.

EL CASTELL DE GALA

Al costat de Dalí sempre hi va ser Gala, la seva parella, sòcia, musa i fidel companyant que completa el sentit de la vida i obra del pintor empordanès. Per entendre millor la seva relació, el Castell de Púbol, al municipi de la Pera, obre les portes a la intimitat d'aquesta parella inusual i, especialment, al món personal de Gala. Va ser el 1969 quan Dalí va adquirir aquest castell en el petit nucli rural de Púbol, al Baix Empordà, amb l'objectiu de reformar-lo i regalar-lo a la seva dona Gala i fer-la, així, reina d'un castell. La musa d'origen rus va convertir el recinte medieval en el seu refugi i hi va concentrar grans dosis d'energia creativa per decorar-lo i restaurar-lo al seu gust. La visita al castell transcorre pel fantàstic univers personal de Gala, original com el d'en Dalí, en sales com la del piano, la cuina, el bany o la de la seva col·lecció de vestits d'alta costura, així com per la cripta on va ser enterrada quan va morir, el 1982.



MIGUEL ÀNGEL ÀLVAREZ

La Gastrodada

LES GAROINES

La natura esculpeix animals impossibles com els ericons de mar, aquests éssers envoltats d'una closca espinosa que al nord costaner de Catalunya reben el nom de garoines. És especialment a les poblacions de l'Empordà, com Cadaqués o Palafrugell, on aquests curiosos equinoderms passen a formar part de la gastronomia més selecta, concretament, entre els mesos de gener i març, època en què es recullen plens i frescos. És aleshores quan es poden consumir, sempre crus i vius. Com en un ritual ancestral, s'obre la closca espinosa per accedir a les gònades carnoses del seu interior i degustar el seu intens sabor de mar. ●

El Gastrodato

LAS GAROINES

La naturaleza esculpe animales imposibles como los erizos de mar, estos seres rodeados de una cáscara espinosa que en el norte costero de Cataluña reciben el nombre de *garoines*. Es especialmente en las poblaciones de l'Empordà, como Cadaqués o Palafrugell, donde estos curiosos equinodermos pasan a formar parte de la gastronomía más selecta, en concreto entre los meses de enero y marzo, época en la que se recolectan llenos y frescos. Es entonces cuando se pueden consumir, siempre crudos y vivos. Como en un ritual ancestral, se abre su espinoso caparazón para acceder a las gónadas carnosas de su interior y degustar su intenso sabor a mar. ●



Cadaqués, lloc de residència de Dalí i, atrats pel geni universal, de nombrosos artistes.

Cadaqués, lugar de residencia de Dalí y, atraídos por el genio universal, de un sinfín de artistas.

Cadaqués, village où Dalí avait élu domicile, a attiré une multitude d'artistes, aimantés par le génie universel.



Gastronote

LES OURSINS

La nature abrite des animaux fantastiques comme les oursins, ces êtres sphériques et épineux, qui portent le nom de *garoines* en Catalogne, sur la côte nord. Ce curieux échinoderme constitue un mets délicat de la gastronomie des villages de l'Empordà, tels que Cadaqués ou Palafrugell, de janvier à mars, période de pêche où il est bien rempli et frais. On peut alors les manger crus et vivants. À la façon d'un rituel ancestral, on ouvre la carapace hérissée pour accéder au corail charnu et déguster sa saveur marine intense. ●

DALÍ VA REGALAR A LA SEVA MUSA, GALA, UN CASTELL AL PETIT NUCLI DE PÚBOL, AL BAIX EMPORDÀ

EL PARADÍS DE LA TRAMUNTANA

L'obra de Dalí s'emmarca sempre en un mateix paisatge, en un escenari molt precís, el de l'Alt Empordà, Figueres, la Costa Brava i la meravellosa costa del nord de Catalunya on el pintor va passar els estius de la seva infantesa i llargues temporades de la seva vida. I més concretament és Cadaqués, una deliciosa vila de pescadors enclavada en un racó de natura salvatge, on bufa el vent del nord, la tramuntana, el lloc que va triar l'artista per situar la seva casa-taller. Al nord de la vila de Cadaqués se situa Portlligat, un petit port de pescadors que té com a teló de fons el paisatge abrupte del cap de Creus, un lloc aïllat que reunia les condicions ideals perquè Dalí decidís comprar un conjunt de barraques de pescadors per reformar-les i transformar-les en el seu preciós taller a peu de mar. Una original estructura gairebé laberíntica articula la visita per aquesta casa-taller, un recorregut amb remarcables tints surrealistes que transcorre pel taller, la biblioteca, el jardí i la petita piscina del geni català i que posa el colofó a aquest complet i irrepetible passeig pel triangle dalinian. ●

Sostre de la sala Palau del Vent, al Teatre-Museu.

Techo de la sala Palau del Vent, en el Teatre-Museo.

Plafond de la salle Palau del Vent, au Théâtre-Musée.





IMAGEN MAS

DALÍ LE REGALÓ A SU MUSA, GALA, UN CASTILLO EN EL NÚCLEO DE PÚBOL, EN EL BAIX EMPORDÀ

plejas instalaciones monumentales como la de la famosa *Sala Mae West* completan el viaje por el excéntrico mundo de Dalí en el lugar donde quiso recibir sepultura, justo debajo de la cúpula geodésica que culmina el edificio, según él, el centro del universo. Como un regalo para los sentidos la visita culmina en un espacio anexo donde se exhibe la colección Dalí Joyas, inaugurada en el 2001, una brillante muestra de los diseños de 39 joyas en oro y piedras preciosas del polifacético Dalí.

EL CASTILLO DE GALA

Al lado de Dalí siempre estuvo Gala, su pareja, socia, musa y fiel acompañante que completa el sentido de la vida y obra del pintor ampurdanés. Para entender mejor su relación, el Castell de Púbol, en el municipio de la Pera, abre sus puertas a la intimidad de esta inusual pareja y, especialmente, al mundo personal de Gala. Fue en 1969 cuando Dalí adquirió este castillo en el pequeño núcleo de Púbol, en el Baix Empordà, con el objetivo de reformarlo y regalárselo a Gala y hacerla, de este modo, reina de un castillo. La musa de origen ruso convirtió el recinto medieval en su refugio y en él concentró grandes dosis de energía creativa para decorarlo y restaurarlo. La visita al castillo transcurre por el fantástico universo personal de Gala, en salas como la del piano, la cocina, el baño o la de su colección de vestidos de alta costura, así como por la cripta donde fue enterrada a su muerte, acaecida en 1982.

EL PARAÍSO DE LA TRAMONTANA

La obra de Dalí se enmarca siempre en un paisaje, en un escenario muy preciso, el de l'Alt Empordà y la maravillosa costa del norte de Cataluña donde pasó los veranos de su infancia y largas temporadas de su vida. Y más concretamente es Cadaqués, una deliciosa villa de pescadores enclavada en un rincón de naturaleza salvaje, donde sopla el viento del norte, la tramontana, el lugar que escogió el artista para situar su casa-taller. Al norte de Cadaqués, Portlligat es un pequeño puerto de pescadores que tiene como telón de fondo el abrupto paisaje del cap de Creus, un lugar aislado que reunía las condiciones ideales para que Dalí decidiera comprar un conjunto de barracas de pescadores para reformarlas y transformarlas en su hermoso taller a pie de mar. Una estructura casi laberíntica articula la visita por esta casa-taller, un recorrido con tintes surrealistas que transciende por el taller, la biblioteca, el jardín y la piscina del genio catalán que pone el colofón a este completo e irrepetible paseo por el triángulo daliniano. ●

DALÍ OFFRIT À SA MUSE, GALA, UN CHÂTEAU DANS LE VILLAGE DE PÚBOL, DANS LE BAIX EMPORDÀ

de la fameuse Salle *Mae West* viennent compléter le voyage à travers l'excentrique monde de Dalí, là où il a souhaité être inhumé, juste en dessous de la coupole géodésique qui coiffe le bâtiment, d'après Dalí, le centre de l'univers. La visite, un régal pour les sens, se termine sur un espace annexe qui expose la collection Dalí Joies, inaugurée en 2001. Elle présente 39 bijoux en or, sertis de pierres précieuses, réalisés par Dalí, ce génie aux multiples facettes.

LE CHÂTEAU DE GALA

Toujours à ses côtés, Gala, sa femme, sa muse, l'accompagne fidèlement et complète le sens de la vie et l'œuvre du peintre catalan. Pour mieux comprendre leur relation, le Château de Púbol, situé dans la commune de la Pera, nous introduit dans l'intimité de ce couple insolite et, notamment, dans le monde personnel de Gala. En 1969, Dalí fit l'acquisition de ce château construit dans le petit village de Púbol, niché dans le Baix Empordà. Il souhaite le restaurer et l'offrir à Gala, pour qu'elle en devienne la reine. L'ensemble médiéval servit de refuge à la muse d'origine russe, qui employa toute son énergie à la décoration et à la restauration des lieux. La visite du château dévoile l'univers, fantastique et personnel, de Gala, à travers les différents salles, celle du piano, la cuisine, la salle de bains ou encore la salle qui renferme sa collection de robes de haute couture. Gala est enterrée dans la crypte depuis 1982.

LE PARADIS DE LA TRAMONTANE

L'œuvre de Dalí s'encadre systématiquement dans un paysage, dans un environnement plus précis, celui de l'Alt Empordà et la merveilleuse côte du nord de la Catalogne, où petit il passa ses étés et, plus tard, de longues périodes de sa vie. Plus spécifiquement, pour sa maison-atelier, l'artiste choisit Cadaqués, un délicieux village de pêcheurs enclavé dans une nature sauvage, où souffle le vent du nord, la tramontane. Au nord de Cadaqués, Portlligat, un minuscule port de pêche, est encaissé dans le paysage abrupt du cap de Creus, un endroit isolé qui séduit Dalí. Il décide alors d'acheter plusieurs cabanes de pêcheurs, qu'il rénove et où il installe son bel atelier au bord de la mer. Une structure presque labyrinthique articule la visite de cette maison-atelier, un parcours teinté de touches surréalistes au fil de l'atelier, la bibliothèque, le jardin et la piscine du génie catalan et qui couronne cette promenade, complète et unique, à travers le triangle dalinien. ●



PAÍS DE STARTUPS

L'ECOSISTEMA CATALÀ D'EMPRENEDORIA

T · FRANCESC MUÑOZ

PAÍS DE STARTUPS. EL ECOSISTEMA CATALÁN DE EMPRENDEDURÍA

PAYS DE START-UP. L'ÉCOSYSTÈME DE L'ENTREPRENEURIAT CATALAN



Catalunya bull amb iniciatives empresarials relacionades amb les noves tecnologies, fins al punt de ser considerada un dels pols del sud d'Europa de l'emprenedoria digital. El país s'ha convertit en un terreny fèrtil per al talent local però també per atreure projectes de fora que busquen visibilitat i un trampolí per créixer a Europa i al món.

El fenomen *startup* a la capital catalana té a veure amb l'emergència de la ciutat de Barcelona com a icona mundial, però s'alimenta sobretot d'un cercle virtuós al qual han contribuït diversos factors. En primer lloc, el desacomplexament, l'ambició global i la necessitat d'autoocupar-se de les generacions més joves; en segon lloc, la recuperació del prestigi social de fer empresa; després, el context ric en oportunitats de negoci que generen les TIC (tecnologies de la informació i la comunicació); i, finalment, el camí que han dibuixat un grup d'emprenedors locals pioners que, a més de figures de referència, també són tutors, inversors i captadors d'inversió de fora. En molts casos, emprendadors en sèrie com Dídac Lee, Marek Fodor, Carlos Blanco o Miguel Vicente són promotores de les anomenades "acceleradores", instruments per impulsar el creixement d'aquelles iniciatives amb molt potencial. També han proliferat els programes de suport a l'emprenedoria privats o públics, com l'Start-DMC Tourism de la Generalitat per a l'àmbit específic del desenvolupament del producte turístic a Catalunya.

En aquesta relació de circumstàncies afavoridores no es pot oblidar el paper impulsor del Mobile World Congress, esdeveniment d'escala planetària que des de fa deu anys se celebra en el recinte de la Fira a l'Hospitalet, i a

l'entorn del qual han sorgit un conjunt d'iniciatives per treure-li el màxim profit i fer de Catalunya un referent en la tecnologia del telèfon intel·ligent. La fundació Mobile World Capital, creada a l'empara del MWC, ha elaborat recentment un informe que posa el focus en el finançament de les iniciatives joves.

La conclusió és que el 2015 les *startups* tecnològiques van captar arreu de l'Estat espanyol 535 milions d'euros, el doble que el 2014, dels quals el 60% van ser a empreses que tenen la seu a Barcelona. Si tenim en compte la històrica dificultat dels projectes per accedir al capital, es tracta d'una excel·lent notícia que abunda en el moment dolç d'aquesta emprenedoria. Un finançament ambicions és una peça clau per a uns negocis que neixen amb vocació global i que necessiten créixer molt de pressa, i és l'element que sol marcar la diferència entre les *startups* europees i les dels Estats Units, que tenen més múscul.

EMPRENEDORIA DIGITAL

Però les aplicacions i els serveis al mòbil expliquen només una part de l'efervescència de nous negocis tecnològics. Potser la indústria que va despuntar primer va ser la dels videojocs (per al mòbil o altres suports) i avui dia firmes com Digital Legends, Playsteria o Novarama ja són realitats consolidades a les quals s'hi sumen d'altres més recents com Social Point, Akamon, King o Kerad Games, del jugador del Barça Gerard Piqué. El Pla de Cultura Digital 2014-2016 de la Generalitat xifra en 89 les firmes del sector i en 70 milions la facturació, i un gran futur, perquè és un mercat de milions de clients arreu del món. Sectors més tradicionals

UNA INDÚSTRIA QUE DESPUNTA ÉS LA DELS VIDEOJOCOS

UNA INDUSTRIA QUE DESPUNTA ES LA DE LOS VIDEOJUEGOS

L'INDUSTRIE DES JEUX VIDÉO PROSPÈRE

com el comerç i el turisme també van ser els pioners a viure la revolució d'Internet i la irrupció de models de negoci innovadors com l'economia col·laborativa.

Són catalanes empreses com Privalia, comerç online de vendes outlet; Deporvillage, botiga de roba esportiva; o Wallapop, portal d'articles de segona mà entre particulars. En el sector del turisme, Trip4Real proposa als turistes viure experiències turístiques diferents amb activitats que impulsa gent local, Byhours ven habitacions d'hotel per hores i Immfly ofereix entreteniment als passatgers d'avió directament al seu mòbil.

Barcelona ha sol·licitat una pròrroga per celebrar el Mobile fins al 2023.

Barcelona ha solicitado una prórroga para celebrar el Mobile hasta el 2023.

Barcelona a demandé la prorogation de la tenue du Mobile World Congress jusqu'en 2023.

Cataluña hierve en iniciativas empresariales relacionadas con las nuevas tecnologías, hasta el punto de ser considerada uno de los polos del sur de Europa de la emprendeduría digital. El país se ha convertido en un terreno fértil para el talento local pero también para atraer proyectos de fuera que buscan visibilidad y un trampolín para crecer en Europa y el mundo.

EL FENÓMENO STARTUP en la capital catalana tiene que ver con la emergencia de la ciudad de Barcelona como ícono mundial, pero se alimenta sobre todo de un círculo virtuoso al que han contribuido diversos factores. En primer lugar el desacoplejamiento, la ambición global y la necesidad de autoocuparse de las generaciones más jóvenes; en segundo lugar, la recuperación del prestigio social de hacer empresa; después, el contexto rico en oportunidades de negocio que generan las TIC; y, por último, el camino dibujado por un grupo de emprendedores locales pioneros que, además de figuras de referencia, también son tutores, inversores y captadores de inversión de fuera. En muchos casos, emprendedores en serie como Dídac Lee, Marek Fodor, Carlos Blanco o Miguel Vicente son promotores de las llamadas "aceleradoras", instrumentos para impulsar el crecimiento de aquellas iniciativas con mucho potencial. También han proliferado los programas de apoyo a la emprendeduría privados o públicos, como el Start-DMC Tourism de la Generalitat para el ámbito específico del desarrollo del producto turístico.

En esta relación de circunstancias favorecedoras no se puede olvidar el papel impulsor del Mobile World Congress, acontecimiento de escala planetaria que desde hace diez años se celebra en el recinto de la Fira en l'Hospitalet, y en torno al cual



ha surgido un conjunto de iniciativas para hacer de Cataluña un referente en la tecnología del teléfono inteligente. La fundación Mobile World Capital ha elaborado un informe que pone el foco en la financiación de las iniciativas jóvenes. Su conclusión es que en 2015 las startups tecnológicas captaron en todo el estado español 535 millones de euros, el doble que en 2014, de los cuales el 60% fueron a empresas que tienen su sede en Barcelona. Teniendo en cuenta la histórica dificultad de los proyectos para acceder al capital, se trata de una excelente noticia que abunda en el dulce momento de esta emprendeduría. Una financiación ambiciosa es pieza clave para unos negocios que nacen con vocación global y que necesitan crecer muy rápidamente, y es el elemento que suele marcar la diferencia entre las startups europeas y las de los Estados Unidos, que tienen más músculo.

EMPRENDEDURÍA DIGITAL

Pero las aplicaciones y los servicios en el móvil explican solo una parte de la efervescencia de nuevos negocios tecnológicos. Quizás la industria que primero despuntó fue la de los videojuegos (para el móvil u otros soportes) y hoy en día firmas como Digital Legends, Playsteria o Novarama son ya realidades consolidadas a las que se suman otras más recientes como Social Point, Akamon, King o Kerad Games, del jugador del Barça Gerard Piqué. El Plan de Cultura Digital 2014-2016 de la Generalitat cifra en 89 las firmas del sector y en 70 millones la facturación y un gran futuro porque es un mercado de millones de clientes en todo el mundo.

Sectores más tradicionales como el comercio y el turismo también fueron de los pioneros en vivir la revolución de Internet y la irrupción de modelos de negocio innovadores como la economía colaborativa. Catalanas son empresas como Privalia, comercio online de ventas outlet, Deporvillage, tienda de ropa deportiva, o Wallapop, portal de artículos de segunda mano entre particulares. En el sector del turismo, Trip4Real propone a los turistas vivir experiencias turísticas diferentes con actividades que impulsa gente local, Byhours vende habitaciones de hotel por horas y Irmfly ofrece entretenimiento a los pasajeros de avión directamente en su móvil.

Más recientemente, startups muy innovadoras empiezan a arañar negocio a grandes empresas de sectores que ofrecen mucha resistencia al cambio como las finanzas, la energía o la logística. Fintech designa un nuevo sector, el que conforman aquellas iniciativas empresariales que se basan en las nuevas tecnologías para competir con los bancos tradicionales. El fuerte impulso que han tenido empresas como Kantox, NoviCap, Deudae o Arboribus ha puesto en guardia al todopoderoso panteón financiero del país. Igual que ha hecho Holaluz, una comercializadora de electricidad por Internet, y Glovo, que hace encargos y compras y las entrega en mano al cliente en menos de una hora.

Estas historias de David contra Goliat son posibles por el cambio de paradigma que representan las TIC. Así por ejemplo, el *big data*, es decir, la capa-



MARC CASTELLET



La Catalogne fourmille d'initiatives dans le domaine des nouvelles technologies, désormais considérée comme l'un des pôles de l'entrepreneuriat numérique, au sud de l'Europe. Le pays constitue un terrain favorable au talent local, attirant également des projets extérieurs à la recherche de visibilité et d'un trampoline pour se développer ici et ailleurs.

DANS LA CAPITALE, le phénomène start-up est lié à l'émergence de la ville de Barcelona comme icône mondiale, mais s'alimente surtout d'un cercle vertueux, faisant intervenir différents facteurs. En premier lieu, la décomplexion, l'ambition mondiale et le besoin de s'occuper des plus jeunes générations, en second lieu, la reconquête du prestige social de gérer une entreprise, le contexte fécond d'opportunités commerciales générées

par les TIC et, enfin, le chemin tracé par un groupe d'entrepreneurs locaux pionniers qui sont non seulement des figures de références mais en outre des tuteurs, des investisseurs et des capteurs d'investissement étranger. Dans de nombreux cas, des entrepreneurs en série comme Dídac Lee, Marek Fodor, Carlos Blanco ou Miguel Vicente sont les promoteurs des célèbres « accélérateurs », des instruments visant à multiplier ces initiatives à l'avenir prometteur. Les programmes d'aide à l'entrepreneuriat public et privé, tels que le Start-DMC Tourism du gouvernement de Catalogne, dans le domaine concret du développement du produit touristique, ont également proliféré.

Parmi ces circonstances favorables, le Mobile World Congress a joué un rôle moteur. En effet, cet événement d'envergure planétaire qui se tient, depuis dix ans, dans le parc des expositions de la Fira à l'Hospitalet, a fait émerger un ensemble d'initiatives, pour en tirer le meilleur parti et révo-

Fora d'allò digital també hi ha innovació. El Tecnocampus de Mataró incuba nous projectes del sector tèxtil.

Fuera de lo digital también se innova. Cerca de Barcelona, el Tecnocampus de Mataró incuba nuevos proyectos del sector textil.

L'innovation existe aussi en dehors du numérique. Près de Barcelona, le Tecnocampus de Mataró couve de nouveaux projets du secteur textile.

Més recentment, *startups* molt innovadores comencen a esgarrapar negoci a grans empreses de sectors que ofereixen molta resistència al canvi, com les finances, l'energia o la logística. Fintech designa un nou sector, el que conformen aquelles iniciatives empresarials que es basen en les noves tecnologies per competir amb els bancs tradicionals. El fort impuls que han tingut empreses com Kantox, NoviCap, Deudae o Arboribus ha posat en guàrdia el totpoderós panteó financer del país. De la mateixa manera que ho ha fet Holaluz, una comercialitzadora d'electricitat per Internet, i Glovo, que fa encàrrecs i compres i les lliura a mans del client en menys d'una hora.

Aquestes històries de David contra Goliat són possibles pel canvi de paradigma que representen les tecnologies de la informació i la comunicació. Així, per exemple, el *big data*, és a dir, la capacitat de captar i processar grans quantitats de dades valuoses, ha obert la porta del coneixement i l'emprenedoria a joves amb empenta, que han deixat descol·locades moltes empreses i institucions que basaven el seu avantatge competitiu en el monopoli de la informació.

El *big data*, l'*open data* (dades que alliberen administracions i empreses privades) i altres fonts permeten a empreses com Eixos elaborar mapes dels locals comercials dels municipis que venen als ajuntaments, molts dels quals tenen la informació desestructurada o desfasada. I això només acaba de començar.

Tecnologies que es troben en els seus inicis, com les *smart cities* (ciutats intel·ligents), l'Internet de les coses (quan els objectes es podran comunicar entre ells i amb nosaltres)

o els *wearables* i el tèxtil intel·ligent multiplicaran de molt les possibilitats d'ofrir nous serveis. Moca és una empresa de Sant Cugat del Vallès que està explotant tot aquest nou univers de coneixement per fer eines de màrqueting al servei de les empreses de consum.

Les TIC també han abaratit els mitjans de producció. El *cloud*, el núvol, ha transformat els centres de dades de les empreses en un servei com la llum o el gas, que es paga quan es necessita i només el que es necessita, de manera que posar en marxa un negoci i escalar-lo es fa molt àgil.

Però un dels clars signes dels nous emprenedors digitals és la nova cultura de la competència. Compartir, cooperar i sumar esforços són ara valors en alça que distingeixen els empresaris d'èxit. ●

cidad de captar y procesar grandes cantidades de datos valiosos, ha abierto la puerta del conocimiento y la emprendeduría a jóvenes con empuje, que han dejado descolocadas a muchas empresas e instituciones que basaban su ventaja competitiva en el monopolio de la información. El *big data*, el *open data* (datos que liberan administraciones y empresas privadas) y otras fuentes permiten a empresas como Eixos elaborar mapas de los locales comerciales de los municipios que venden a los ayuntamientos, muchos de los cuales tienen la información desestructurada o desfasada. Y esto no ha hecho nada más que empezar. Tecnologías que están en sus inicios como las *smart cities* (ciudades inteligentes), el Internet de las cosas (cuando los objetos podrán comunicarse entre ellos y con nosotros) o los *wearables* y el têxtil inteligente multiplicarán muchísimo las posibilidades de ofrecer nuevos servicios. Moca es una empresa de Sant Cugat del Vallès que está explotando todo este nuevo universo de conocimiento para hacer herramientas de marketing al servicio de las empresas de consumo.

Las TIC también han abaratado los medios de producción. El *cloud*, la nube, ha transformado los centros de datos de las empresas en un servicio como la luz o el gas, que se paga cuando y cuanto se necesita, de forma que poner en marcha un negocio y escalarlo se hace muy ágil.

Pero uno de los signos de los nuevos emprendedores digitales es la nueva cultura de la competencia. Compartir, cooperar y sumar esfuerzos son ahora valores que distinguen a los empresarios de éxito. ●

Skyline de Barcelona des de la Sagrada Família. Al fons, el districte tecnològic 22@.

Skyline de Barcelona desde la Sagrada Família. Al fondo, el distrito tecnológico 22@.

Skyline de Barcelona depuis la Sagrada Família. Au fond, le quartier technologique 22@.



lutionner la Catalogne au point de devenir une référence dans le monde de la technologie du téléphone intelligent. La fondation Mobile World Capital, née du MWC, a récemment dressé un rapport qui attire l'attention sur le financement des initiatives des jeunes. Le rapport conclut qu'en 2015 les start-up technologiques ont capté, sur l'ensemble du territoire espagnol, 535 millions d'euros, un chiffre qui a doublé par rapport à l'année 2014, dont 60 % étaient destinés à des entreprises ayant établi leur siège social à Barcelone. Compte tenu de l'historique difficulté des projets à accéder au capital, c'est une excellente nouvelle qui confirme la période prospère de cet entrepreneuriat. Un financement ambitieux est la clé de voûte d'affaires à vocation internationale et qui ont besoin de se développer très rapidement, un élément qui fait souvent la différence entre les start-up européennes et américaines, plus puissantes.

ENTREPRENEURIAT NUMÉRIQUE

Mais les applications et les services liés au portable n'expliquent qu'une partie de l'effervescence des nouvelles activités technologiques. L'industrie des jeux vidéo (pour portable ou autres supports) s'est tout d'abord distinguée et aujourd'hui des firmes telles que Digital Legends, Playsteria ou Novarama sont des réalités consolidées, auxquelles s'ajoutent des entreprises plus récentes comme Social Point, Akamon, King ou Kerad Games, du joueur du Barça, Gerard Piqué. Le programme de culture numérique 2014-2016 du gouvernement de Catalogne estime à 89 le nombre d'entreprises du secteur et à 70 millions le chiffre d'affaires. Le marché a, par ailleurs,

un futur prometteur puisqu'il compte des millions de clients dans le monde entier.

Des secteurs plus traditionnels tels que le commerce et le tourisme ont également fait figure de pionniers dans la révolution d'Internet et l'irruption de modèles commerciaux innovateurs comme par exemple l'économie collaborative. Parmi les entreprises catalanes, citons Privalia, commerce en ligne de ventes outlet, Deporvillage, magasin de vêtements de sport, ou Wallapop, portail d'échange d'articles d'occasion entre particuliers. Dans le secteur du tourisme, Trip4Real propose aux touristes de vivre des expériences différentes en participant à des activités organisées par les autochtones. Byhours vend des chambres d'hôtel à l'heure et Immfly divertit les passagers à bord des avions directement sur leurs portables.

Plus récemment, des start-up très innovatrices ont commencé à grignoter des parts de marché aux grandes entreprises de secteurs particulièrement résistants au changement comme les finances, l'énergie ou la logistique. Fintech désigne un nouveau secteur, regroupant les initiatives entrepreneuriales fondées sur les technologies émergentes pour concurrencer les banques traditionnelles. L'élan vigoureux d'entreprises telles que Kantox, NoviCap, Deudae ou Arboribus a ébranlé le tout-puissant panthéon financier du pays. D'autres exemples illustrent cette tendance comme Holaluz, une entreprise qui commercialise l'électricité via Internet, et Glovo, qui fait courses et commissions et les livre chez le client en moins d'une heure.

Ces combats de David contre Goliath sont possibles grâce au changement de paradigme que représentent les TIC. Ainsi, le big data, c'est-à-dire la capacité de capter et de traiter de grandes quantités de données, a ouvert la porte à la connaissance et à l'entrepreneuriat aux jeunes, qui ont mis à mal de nombreuses entreprises et institutions dont l'avantage compétitif reposait sur le monopole de l'information. Le big data, l'open data et d'autres sources permettent aux sociétés telles qu'Eixos d'élaborer des cartes des locaux commerciaux des communes qui vendent aux mairies, nombre de ces informations étant déstructurées ou obsolètes. Et cela ne fait que commencer. Des technologies qui n'en sont qu'à leurs débuts, comme les smart cities, l'Internet des objets, la technologie portable et le textile intelligent, multiplieront considérablement les possibilités d'offrir de nouveaux services. Moca est une entreprise de Sant Cugat del Vallès qui exploite cet univers de connaissances, pour produire des instruments marketing destinés aux sociétés de consommation.

Les TIC ont également réduit les coûts de production. L'infonuagique a transformé les centres de données des entreprises en un service d'approvisionnement, permettant ainsi de monter rapidement une affaire.

Mais les nouveaux entrepreneurs numériques se distinguent par la nouvelle culture de la concurrence. Partager, coopérer, conjuguer leurs efforts sont le secret de leur réussite. ●

La Gastrodada

FER EL VERMUT

Prendre vermut à l'heure de l'aperitif, a l'aire lliure o en un bar és una tradició que torna a estar de moda. El vermut és un vi macerat en herbes, compost de vi blanc, donzell i altres espècies amargues. És típic a tot Catalunya, però especialment a la ciutat de Reus, on triomfen els vermuts de sempre: l'Yzaguirre, el Miró o el Rofes. En els bars del centre se serveix com manda la tradició, acompanyat d'unes olives i un platet d'avellanes. Tant a Reus com a la resta del territori català, l'expressió "fer el vermut" s'utilitza per definir l'aperitiu, és a dir, el refrigeri d'abans de dinar. ●

El Gastrodato

TOMAR EL VERMUT

Tomar vermut a la hora del aperitivo, al aire libre o en un bar, es una tradición que vuelve a estar de moda. El vermut es un vino macerado en hierbas, compuesto de vino blanco, ajenjo y otras especias amargas. Es típico en toda Cataluña, pero especialmente en la ciudad de Reus, donde triunfan los vermut de siempre: el Yzaguirre, el Miró o el Rofes. En los bares del centro se sirve como manda la tradición, acompañado de unas olivas y un platito de avellanas. Tanto en Reus como en el resto del territorio catalán, la expresión "tomar el vermut" se utiliza para definir el aperitivo, es decir el tentempié previo a las comidas. ●

Gastronote

PRENDRE UN VERMOUTH

Prendre un vermouth à l'heure de l'apéritif, en plein air ou dans un bar, est une tradition qui revient à la mode. Le vermouth est un vin macré dans des herbes, se composant de vin blanc, d'absinthe et d'épices amères. Typiques dans toute la Catalogne, mais plus spécialement dans la ville de Reus, les vermouths de toujours, Yzaguirre, Miró ou Rofes, triomphent. Dans les bars du centre-ville, on suit la tradition, le vermouth s'accompagne de quelques olives et d'une petite assiette de noisettes. À Reus et dans le reste de la Catalogne, l'expression « prendre le vermouth » s'utilise pour définir l'apéritif, à savoir une collation qui précède le repas. ●



CUSTO DALMAU

DISSENYADOR DE MODA DISEÑADOR DE MODA STYLISTE

“SI LA SEU VELLA ES TROBÉS
A ITÀLIA, SERIA UNA
DE LES MERAVELLES DE
LA HUMANITAT”

T · LAIA BELTRAN





1

La Seu Vella, la catedral antigua de Lleida, va ser escenari de la desfilada més espectacular que Custo recorda.

La Seu Vella, la catedral antigua de Lleida, fue escenario del desfile más espectacular que Custo recuerda.

ROBERT MARQUARDT - GETTY IMAGES

La Seu Vella, l'ancienne cathédrale de Lleida, a été le théâtre du défilé le plus spectaculaire, se souvient Custo.

RAMON GABRIEL

Tot va començar amb un llarg viatge en moto amb el teu germà...

Durant gairebé dos anys vam estar viatjant per tot el món. Quan vam arribar al sud de Califòrnia va ser un xoc. A Los Angeles vam descobrir la cultura surf i les samarretes estampades. Per a nosaltres eren una cosa molt exòtica! Després d'aquest viatge el que menys volia era continuar a la facultat d'Arquitectura. Així que en tornar a Barcelona, a finals del 1981, vam començar un projecte de samarretes estampades amb dibuixos fets per nosaltres.

Quin va ser el punt d'inflexió que va catapultar la marca?

Durant molts anys el nostre mercat va ser Espanya i una mica Europa. Però el 1996 vam decidir anar a Califòrnia amb unes samarretes coloristes i amb una gran fusió gràfica. Allà ens miraven com si fossim extraterrestres perquè el que es portava era el minimalisme. Però vam tenir la sort d'entrar en un parell de botigues de Los Angeles on els estilistes de Hollywood anaven a buscar vestuari. Ells estaven cansats d'aquella tendència, volien alternatives i es van fixar en Custo Barcelona. Vam ser al lloc adequat, en el moment adequat i amb el producte adequat.

Les actrius de Hollywood vesteixen Custo Barcelona i tot s'accelera, oi?

En realitat, sí. Fins aleshores havíem tingut molta resistència en el mercat real, però amb aquests estilistes vam trobar uns aliats molt forts que van apostar pel nostre estil. És molt més difícil vendre que crear!

En la moda actual, quin paper juga la creativitat?

Fa 35 anys la creativitat era el més important. Avui dia també la necessites, però has de tenir traça i estar molt preparat en altres temes: logística, distribució, màrqueting... La moda sempre ha estat un negoci, abans era més creatiu i ara és molt més tècnic i global. Això també ho fa molt més competitiu.



EL PERFIL

Dissenyador i empresari. Empresari i dissenyador. En el cas de Custo Dalmau (Trem普, Lleida, 1959) l'ordre dels factors no altera el producte. Ell es considera totes dues coses des que el 1981 va fundar –juntament amb el seu germà David– una marca de roba que inclou el seu nom de pila (i de cognom, el de Barcelona, la seva ciutat d'adopció). El color, el grafisme i una barreja desacomplexada d'estampats han marcat l'estil de la marca des dels inicis fins avui. Un estil molt personal que

ha estat imitat fins a l'infinít. De marca d'àmbit nacional, Custo Barcelona es va convertir en un emblema global. I tot gràcies a la visió i la confiança de dos germans que malgrat el flagell de la crisi condueixen una empresa que va facturar 60 milions d'euros en l'últim exercici, que compta amb 40 botigues pròpies (la primera la van obrir fa setze anys al barri del Born de Barcelona, el seu preferit) i que, gràcies al canal multimarca, és present en mig centenar de països. ●

La Torre de Capdella, la Vall Fosca, a la seva comarca natal.

La Torre de Capdella, la Vall Fosca, en su comarca natal.

La Torre de Capdella, la Vall Fosca, dans sa région natale.

“SI LA SEU VELLA ESTUVIERA EN ITALIA, SERÍA UNA DE LAS MARAVILLAS DE LA HUMANIDAD”

TODO EMPEZÓ con un largo viaje en moto con tu hermano...

Durante casi dos años estuvimos viajando por todo el mundo. Cuando llegamos al sur de California fue un shock. En Los Ángeles descubrimos la cultura surf y las camisetas estampadas. ¡Para nosotros eran una cosa muy exótica! Después de este viaje lo que menos quería era continuar en la facultad de Arquitectura. Así que de vuelta en Barcelona, a finales del 1981, empezamos un proyecto de camisetas estampadas con dibujos hechos por nosotros.

¿Cuál fue el punto de inflexión que catapultó definitivamente la marca?

Durante muchos años nuestro mercado fue España y un poco Europa. Pero en 1996 decidimos ir a California con unas camisetas coloristas y con una gran fusión gráfica. Allá nos miraban como extraterrestres porque lo que se llevaba era el minimalismo. Pero tuvimos la suerte de entrar a un par de tiendas de Los Ángeles donde los estilistas de Hollywood iban a buscar vestuario. Ellos estaban cansados de aquella tendencia, querían alternativas y se fijaron en Custo Barcelona. Estuvimos en el lugar adecuado, en el momento adecuado y con el producto adecuado.

Las actrices de Hollywood visten Custo Barcelona y todo se acelera, ¿no?

En realidad, sí. Hasta entonces habíamos tenido mucha resistencia en el mercado real, pero con estos estilistas encontramos unos aliados muy fuertes que apostaron por nuestro estilo. ¡Es mucho más difícil vender que crear!

En la moda actual, ¿qué papel juega la creatividad?

Hace 35 años la creatividad iba por delante de todo. Hoy en día también la necesitas, pero tienes que ser habilidoso y estar muy preparado en otros temas: logística, distribución, marketing... La moda siempre ha sido un negocio, antes era más creativo y ahora mucho más técnico y global. Esto también lo hace mucho más competitivo.

Seguís produciendo en Asia, pero una parte ya la habéis trasladado a Europa.

Dada la velocidad a la que se mueve este sector, fabricar en lugares tan lejanos como Asia ahora es un inconveniente, por el transporte y por el aumento de los costes. Pero en Europa no existen las infraestructuras que tienen allá. Aun así, las cosas poco a poco están cambiando y aproximadamente un 50% de nuestra producción ya se hace entre Cataluña, Italia y Portugal.

La piratería también la habéis sufrido mucho, aquí y allá, verdad?

De hecho, hemos crecido a su lado. Siempre hemos tenido muchos problemas con la falsificación y la copia. Y muchas veces hemos acabado en los juzgados porque se han aprovechado de nuestro trabajo. En nuestra empresa ha sido una cosa habitual, pero te acostumbras a vivir con esto.

“LA PASARELA 080 BARCELONA FASHION ESTÁ BIEN ORGANIZADA Y VA GANANDO PESO”

Sois asiduos a la 080 Barcelona Fashion. ¿Cómo

ves la pasarela catalana?

No hace falta decir que Barcelona tiene una proyección espectacular y la conocen en cualquier rincón del planeta. Pero el 080 no se puede comparar con el impacto global que puedan tener las pasarelas de Nueva York, París, Milán o Londres, consolidadas y con un gran poder de convocatoria. Para nosotros la 080 es un acto promocional, es presentar el trabajo en casa. Y tengo que decir que está muy bien organizada y que cada vez va ganando más peso. Pero seguimos pensando que las pasarelas son una herramienta bastante obsoleta en un mundo donde la comunicación es inmediata y global. Pero también es verdad que se han convertido en un fenómeno social y en un acto de comunicación. Así que creo que seguiremos en el 080 y también en la New York Fashion Week. En febrero de 2016 hizo veinte años que desfilamos, fuimos la primera marca española en hacerlo.

¿De qué desfile guardas mejor recuerdo?

Llevamos 35 años haciendo desfiles por todo el mundo y creo que el más espectacular fue el de la Seu Vella de Lleida, por la noche, toda iluminada. Vinieron miles de personas y lo cubrieron televisiones de Europa y de Estados Unidos. Todo el mundo coincidió en decir que era un acontecimiento mágico. Si la Seu Vella estuviera en Italia, sería una de las maravillas de la humanidad. Es una lástima que esta catedral no se conozca más.

¿Más allá de la moda, trabajas en otros proyectos?

Sí, hemos trabajado, por ejemplo, en la decoración de dos hoteles boutique: uno en Uruguay y el otro en unas islas paradisíacas de Puerto Rico. ●

CUSTO DALMAU RECOMANA...

Li agrada la natura, com més salvatge, millor. Per això no es cansa de recomanar la Vall Fosca, a la comarca del Pallars Jussà, la comarca lleidatana on va néixer. També valora molt la tranquil·litat i la bellesa de petits pobles del veí Pallars Sobirà, com Esterri d'Àneu i Llavorsí. Custo Dalmau és un home de costums: els caps de setmana d'hivern sempre s'escapa a la vall de la Cerdanya. I, a l'estiu, canvia la muntanya per la zona de l'Empordà gironí. Tot i que viatja moltíssim, el seu quarter general el té a la ciutat de Barcelona. “Visc a la falda del Tibidabo, però sembla que visqui en un poble. Sóc afortunat”. ●

Seguïu produint a l'Àsia, però una part ja l'heu traslladada a Europa.

Si tenim en compte la velocitat a què es mou aquest sector, fabricar en llocs tan llunyans com l'Àsia ara és un inconvenient, pel transport i per l'augment dels costos. Però a Europa no hi ha les infraestructures que tenen allà. Tot i així, les coses estan canviant de mica en mica i aproximadament un 50% de la nostra producció ja es fa entre Catalunya, Itàlia i Portugal.

La pirateria també l'heu patit molt, aquí i allà...

De fet, hem crescut al seu costat. Sempre hem tingut molts problemes amb la falsificació i la còpia. I moltes vegades hem acabat als jutjats perquè s'han aprofitat de la nostra feina. A la nostra empresa ha estat una cosa habitual, però t'acostumes a viure amb això.

Sou assidus a la 080 Barcelona Fashion. Com veus la passarel·la catalana?

No cal dir que Barcelona té una projecció espectacular i és coneguda en qualsevol racó del planeta. Però el 080 no es pot comparar amb l'impacte que puguin tenir les passarel·les de Nova York, París, Milà o Londres, consolidades i amb un gran poder de convocatòria. Per a nosaltres la 080 és un acte promocional, és presentar la feina a casa. I he de dir que està molt ben organitzada i que cada vegada va guanyant més pes. Però seguim pensant que les passarel·les són una eina obsoleta en un món on la comunicació és immediata i global. Però també és veritat que s'han convertit en un fenomen social i de comunicació. Així que crec que seguirem al 080 i també a la New York Fashion Week. El febrer del 2016 va fer vint anys que desfilarem, vam ser la primera marca espanyola a fer-ho.

De quina desfilada tens més bon record?

Fa 35 anys que ferm desfilades per tot el món i crec que la més espectacular va ser la de la Seu Vella de Lleida, de nit, tota il·luminada. Van venir milers de persones i ho van cobrir televisions d'Europa i dels Estats Units. Tothom va coincidir a dir que era un esdeveniment màgic. Si la Seu Vella es trobés a Itàlia, seria una de les meravelles de la humanitat. És una llàstima que aquesta catedral no sigui més coneguda.

Més enllà de la moda, treballas en altres projectes?

Sí, hem treballat, per exemple, en la decoració de dos hotels boutique: un a l'Uruguai i l'altre en unes illes paradísiques de Puerto Rico. ●

“LA PASSAREL·LA 080 BARCELONA FASHION ESTÀ BEN ORGANITZADA I VA GUANYANT PES”



« SI LA SEU VELLA SE TROUVAIT EN ITALIE, ELLE FERAIT PARTIE DES MERVEILLES DE L'HUMANITÉ »

TOUT A COMMENCÉ par un long voyage à moto aux côtés de votre frère...

Nous avons voyagé pendant près de deux ans à travers le monde. Lorsque nous sommes arrivés au sud de la Californie, nous avons eu un choc. À Los Angeles, nous avons découvert la culture du surf et les T-shirts imprimés. Après ce voyage, nous ne souhaitions plus poursuivre nos études d'architecture. Alors, de retour à Barcelone, à la fin de l'année 1981, nous avons planché sur un projet de T-shirts imprimés en créant nos propres dessins. Quel a été le point d'inflexion qui a définitivement propulsé la marque ?

Pendant de nombreuses années, l'Espagne et l'Europe dans une certaine mesure constituaient l'essentiel de notre marché. Mais en 1996, nous sommes retournés en Californie, avec des T-shirts mêlant couleurs et graphismes. On nous regardait comme des extraterrestres parce que le minimalisme était de rigueur. Nous avons eu, malgré tout, la chance d'entrer dans deux magasins de Los Angeles où les stylistes de Hollywood venaient

étoffer leur garde-robe. Ils en avaient assez de cette tendance, ils cherchaient des alternatives et ont alors remarqué Custo Barcelona. Nous étions au bon endroit, au bon moment, avec le bon produit.

Les actrices de Hollywood portaient Custo Barcelona et tout s'est accéléré, non ?

À vrai dire, oui ! Jusqu'alors nous avions connu une grande résistance sur le marché, mais grâce à ces stylistes, nous nous sommes fait des alliés de taille qui ont cru en notre style. Il est bien plus difficile de vendre que de créer !

Quel rôle joue la créativité au sein de la mode actuelle ?

Il y a 35 ans, la créativité devançait les goûts. Aujourd'hui, elle est toujours nécessaire mais il faut dominer d'autres domaines : logistique, distribution, marketing... La mode a toujours été une activité commerciale, créative, elle est aujourd'hui plus technique et plus compétitive. **Vous produisez en Asie, mais une partie a été déplacée en Europe.**

Diseny de Custo a la Passarel·la 080 i botiga a Barcelona.

Diseño de Custo en la Pasarela 080 y tienda en Barcelona.

Modèle de Custo sur le podium 080 et boutique à Barcelona.



LLUÍS CARRO

Étant donné la vitesse qui règne dans ce secteur, fabriquer dans des pays lointains, sur le continent asiatique, est devenu un inconvénient pour le transport et les coûts. Mais en Europe, nous manquons d'infrastructures. Néanmoins les choses changent peu à peu et 50 % de nos articles sont produits en Catalogne, en Italie et au Portugal.

Le piratage ne vous a pas épargné, n'est-ce pas ?
En fait, nous nous sommes développés à ses côtés. Nous avons toujours connu de gros problèmes avec les contrefaçons et nous nous sommes souvent retrouvés devant les tribunaux. Même si cette situation est monnaie courante, il est difficile de l'accepter.

Vous êtes un habitué du 080 Barcelona Fashion. Que pensez-vous du podium catalan ?

Inutile de dire que Barcelone est connue dans le monde entier. Mais on ne peut comparer le 080 et l'impact des podiums de New York, Paris, Milan ou Londres, qui ont une assise très solide et un fort pouvoir d'attraction. Pour nous, le 080 est

un événement promotionnel, sur notre territoire.

Et je dois dire que le podium est parfaitement organisé et exerce une influence grandissante. Mais nous continuons de penser que les podiums sont un outil relativement obsolète dans un monde où la communication est immédiate et mondiale. Il est également vrai que ces podiums sont devenus un phénomène social et un acte de communication. Je crois que nous continuerons de participer au 080 et à la New York Fashion Week. En février 2016, nous avons été la première marque espagnole à fêter nos 20 ans de défilé.

De quel défilé conservez-vous le meilleur souvenir ?

Nous faisons des défilés depuis 35 ans dans le monde entier, et je crois que celui de la Seu Vella de Lleida a été le plus spectaculaire. Des milliers de personnes s'étaient déplacées et des télévisions internationales le retransmettaient : un événement magique. Si la Seu Vella se trouvait en Italie, ce serait l'une des merveilles de l'humanité. Dommage que cette cathédrale ne soit pas plus connue.

Mis à part la mode, vous travaillez sur d'autres projets ?

Oui, nous avons décoré deux hôtels boutiques, l'un en Uruguay et l'autre à Puerto Rico. ●

« LE PODIUM 080 BARCELONA FASHION EST BIEN ORGANISÉ ET A UNE INFLUENCE CROISSANTE »

EL PERFIL

Diseñador y empresario. Empresario y diseñador. En el caso de Custo Dalmau (Trempl, Lleida, 1959) el orden de los factores no altera el producto. Él se considera las dos cosas desde que en 1981 fundó -junto con su hermano David- una marca de ropa que incluye su nombre de pila (y de apellido, el de Barcelona, su ciudad de adopción). El color, el grafismo y una desacomplejada mezcla de estampados han marcado el estilo de la marca desde sus inicios hasta hoy. Un estilo muy personal que ha sido imitado hasta el infinito. De ser una marca de ámbito nacional, Custo Barcelona pasó a convertirse en un emblema global. Y todo gracias a la visión y la confianza de dos hermanos que a pesar del azote de la crisis conducen una empresa que facturó 60 millones de euros en el último ejercicio, que cuenta con 40 tiendas propias (la primera la abrieron hace dieciséis años en el barrio del Born de Barcelona, su favorito) y que gracias al canal multimarca tiene presencia en medio centenar de países. ●

CUSTO DALMAU RECOMIENDA...

Le gusta la naturaleza, cuanto más salvaje mejor. Por eso no se cansa de recomendar la Vall Fosca, en el Pallars Jussà, la comarca leridana donde nació. También valora mucho la tranquilidad y la belleza de pequeños pueblos del vecino Pallars Sobirà, como Esterri d'Àneu y Llavorsí. Custo Dalmau es un hombre de costumbres: los fines de semana de invierno siempre se escapa a la Cerdanya. Y en verano, cambia la montaña por l'Empordà gerundense. A pesar de que viaja muchísimo, su cuartel general lo tiene en Barcelona. "Vivo en el regazo del Tibidabo, pero parece que vive en un pueblecito. Soy afortunado". ●

PROFIL

Styliste et entrepreneur. Entrepreneur et styliste. Dans le cas de Custo Dalmau (Trempl, Lleida, 1959), l'ordre des facteurs ne modifie pas le produit. Il considère les deux choses depuis qu'en 1981, il a créé -aux côtés de son frère David- une marque de vêtements qui inclut son prénom (et comme nom de famille, celui de Barcelona, sa ville d'adoption). La couleur, le graphisme et un mélange désinvolte d'imprimés ont marqué le style de la marque de ses débuts à nos jours. Un style très personnel qui a été largement copié. Custo Barcelona, cette marque nationale, est devenue un emblème mondial. Et cela grâce à la vision et à la confiance de deux frères qui malgré le brutal ralentissement de la crise gèrent une entreprise qui a facturé 60 millions d'euros au cours du dernier exercice, compte 40 boutiques en propre (la première fut ouverte il y a seize ans dans le quartier barcelonais du Born, sa préférée) et qui grâce au canal multimarque est présente dans une cinquantaine de pays. ●

CUSTO DALMAU RECOMMANDÉ...

Il aime la nature, plus elle est sauvage mieux c'est. Il ne se lasse pas de recommander la Vall Fosca, dans le Pallars Jussà, la région de Lleida où il est né. Il apprécie beaucoup la tranquillité et la beauté des petits villages de la région voisine, le Pallars Sobirà, comme Esterri d'Àneu et Llavorsí. Custo Dalmau est un homme qui a ses habitudes : les week-ends d'hiver, il s'échappe en Cerdagne. Et, en été, il échange la montagne contre l'Empordà geronaïs. Bien qu'il voyage beaucoup, il a installé son quartier général à Barcelone. « Je vis dans les environs du Tibidabo mais j'ai l'impression d'être dans un village. J'ai de la chance ». ●

CULTURA

CULTURA



PER SAM ABRAMS, EUA

Poeta, assagista, traductor, professor i crític literari, especialitzat en literatura catalana.

VAIG NÉIXER A BECKLEY, Virgínia Occidental, EUA. La primera vegada que vaig visitar Catalunya va ser el 1970. En aquells temps es deia que Espanya era "una, grande y libre". I quan vaig arribar, "ni una, ni grande, ni libre". El que vaig trobar va ser una cultura immensa amagada i humiliada. Aviat vaig

descobrir que Joan Miró, un dels grans pintors universals, era català; que Gaudí era l'arquitecte que estava al capdavant del modernisme, un moviment artístic que s'havia creat a Catalunya. Català era un dels equips de futbol més aclamats, el Barça; el cuiner Ferran Adrià; la cantant Montserrat Caballé... Quan vaig tornar, ja per quedar-m'hi, vaig estudiar les llengües romàniques de la Península. Em vaig especialitzar en filologia catalana i vaig conèixer algunes de les millors obres del segle xx: *Incerta glòria*, de Joan Sales; *Vida privada*,



de Josep Maria de Sagarra; *La plaça del Diamant*, de Mercè Rodoreda... i tantes altres.

Conèixer una cultura que no té res a envejar a altres grans cultures europees va canviar els meus paràmetres americans de llengua i cultura única, la meva manera d'entendre el món. Ja no tornaria a jutjar les cultures només per la dimensió del seu territori. Les cultures són grans o petites segons la seva qualitat. I la catalana és, us ho ben asseguro, una cultura de primer nivell mundial. ●

Biblioteca del monestir de Montserrat.

Biblioteca del monasterio de Montserrat.

Bibliothèque du monastère de Montserrat.

NACÍ EN BECKLEY, Virginia Occidental, EE. UU. La primera vez que visité Cataluña fue en 1970. En esos tiempos se decía que España era "una, grande y libre". Y cuando llegué, "ni una, ni grande, ni libre". Lo que encontré fue una cultura inmensa escondida y humillada. Pronto descubrí que Joan Miró, uno de los grandes pintores universales, era catalán; que Gaudí era el arquitecto que abandonaba el modernismo, un movimiento artístico que se había creado en Cataluña. Catalán era uno de los equipos de fútbol más aclamados, el Barça; el cocinero Ferran Adrià; la cantante Montserrat Caballé... Cuando volví, ya para quedarme, estudié las lenguas románicas de la Península. Me especialicé en filología catalana y conocí algunas de las mejores obras del siglo xx: *Inculta glòria*, de Joan Sales; *Vida privada*, de Josep María de Sagarra; *La plaça del Diamant*, de Mercè Rodoreda... y tantas otras.

Conocer una cultura que nada tiene que envidiar a otras grandes culturas europeas, cambió mis parámetros americanos de lengua y cultura única, mi manera de entender el mundo. Ya no juzaría a las culturas solo por el tamaño de su territorio. Las culturas son grandes o pequeñas según su calidad. Y la catalana es, os lo aseguro, una cultura de primer nivel mundial. ●

POR SAM ABRAMS, EE. UU.

Poeta, ensayista, traductor, profesor y crítico literario, especializado en literatura catalana.

JE SUIS NÉ À BECKLEY (Virginie-Occidentale), aux États-Unis. C'est en 1970 que je suis venu pour la première fois en Catalogne. À l'époque, selon la propagande, l'Espagne était « Une, grande et libre ». Mais je ne l'ai trouvée « ni une, ni grande, ni libre ». J'ai plutôt découvert une immense culture occultée, humiliée. J'ai ensuite appris que Joan Miró, grand peintre universel, était catalan ; que Gaudí était le porte-drapeau du modernisme, l'Art nouveau catalan. Catalogne était l'une des équipes de football les plus acclamées, le Barça, tout comme le cuisinier Ferran Adrià, la cantatrice Montserrat Caballé... Et quand je suis revenu m'installer définitivement, j'ai étudié les langues de la péninsule. Je me suis spécialisé en catalan et j'ai découvert quelques-unes des plus belles œuvres du XX^e siècle : *Inculta glòria*, de Joan Sales ; *Vida privada*, de Josep María de Sagarra ; *La Plaça del Diamant*, de Mercè Rodoreda... .

Découvrir une culture qui n'a rien à envier aux autres grandes cultures européennes a modifié ma vision américaine d'une langue et d'une culture unique, ma façon de voir le monde. Je n'ai plus jamais jugé les cultures selon la superficie de leur territoire. La grandeur d'une culture ne dépend que de ses qualités. Et la culture catalane est une culture d'envergure mondiale, je vous l'assure. ●

SAM ABRAMS, États-Unis.

Poète, essayiste, traducteur, professeur et critique littéraire, spécialiste de la littérature catalane.



FESTES DEL FOC

LA TRADICIÓ ENCÉN EL PIRINEU

T · ANNA SÀEZ

FIESTAS DEL FUEGO.
LA TRADICIÓN ENCIENDE
EL PIRINEO

LES FÊTES DU FEU.
LA TRADITION EMBRASE
LES PYRÉNÉES

ORIOL LLURADÓ

Festa de la crema
de l'Haro, a Les,
Val d'Aran.

Fiesta de la quema
del Haro, en Les,
Val d'Aran.

Haro ou brandon
de la Saint-Jean à
Les, Val d'Aran.

Juny. Sant Joan encén el Pirineu. Quan la nit més curta de l'any tenyeix de dol el paisatge, una processó de cuques de llum fa ziga-zagues a l'horitzó. Són Prometeus moderns que baixen la flama del far per encendre una festa que ha estat declarada Patrimoni de la Humanitat per la Unesco.

El Pirineu sembla que tingui fons d'armari. No n'hi ha un, sinó molts. El blanc de la neu. El verd del paisatge. L'ocre de la tardor. I, també, un que barreja vermell, groc i negre. És màgic. Tan efímer que només dura una nit i, a més, és la més curta de l'any. Per Sant Joan les muntanyes s'encenen de tradició. El solstici d'estiu se celebra a les valls pirinenques amb un ritual mil·lenari de culte solar, les falles. És una festa profundament arrelada arreu del Mediterrani, però al Pirineu té personalitat pròpia, fins al punt que han estat declarades Patrimoni Immaterial de la Humanitat per la Unesco. Tot comença amb la col·locació d'un gran tronc de pi a la manera de far en algun cim ben visible. S'encendrà el 23 de juny i del foc s'alimentaran les falles, torxes rústiques que fan entre un metre i un metre i mig amb les quals els joves (i, des de fa uns anys, també les joves) baixaran el foc des de dalt de tot de la muntanya corrent amb totes les seves forces darrere del *fadrí major*, el guia d'aquesta curiosa processó. Com Prometeus moderns que roben el foc als déus per donar-lo als homes, aquests joves entren triomfals als pobles a l'empara de les flames i dels aplaudiments del públic. Però no avancem esdeveniments. Tornem a l'hora en què la foscor fon el paisatge. Un repic insistent de campanes serà el senyal. En algun punt de la nit s'encendrà el foc purificador. Com una guspira llunyanana que no aconsegueix

il·luminar del tot aquella negor tan espessa. Ben aviat les llumetes es multiplicaran com per art de màgia i es mouran en una ziga-zaga misteriosa. Un espectacle impressionant que no ha perdut gens de solemnitat malgrat

Junio. San Juan enciende el Pirineo. Cuando la noche más corta del año tiñe de luto el paisaje, una procesión de luciérnagas zigzaguea en el horizonte. Son modernos Prometeos bajando la llama del faro para encender una fiesta que ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

EL PIRINEO PARECE tener fondo de armario. No hay uno, sino muchos. El blanco de la nieve. El verde del paisaje. El ocre del otoño. Y, también, uno que mezcla rojo, amarillo y negro. Es mágico. Tan efímero, que solo dura una noche y, encima, es la más corta del año. Por San Juan las montañas se encienden de tradición. El solsticio de verano se celebra en los valles pirenaicos con un rito mil-



nario de culto solar, las fallas. Es una fiesta profundamente arraigada en todo el Mediterráneo, pero en el Pirineo tiene personalidad propia, hasta el punto de haber sido declaradas Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Todo empieza con la colocación de un gran tronco de pino a modo de faro en alguna cumbre bien visible. Se encenderá el 23 de junio y de su fuego se alimentarán las fallas, rústicas antorchas de entre un metro y un metro y medio con las que los mozos (y desde hace unos años, también las mozas) bajarán el fuego desde lo alto de la montaña corriendo con todas sus fuerzas detrás del *fadrí major*, el guía de esta curiosa procesión. Como modernos Prometeos que roban el fuego a los dioses para dárselo a los hombres, estos jóvenes entran triunfales en los pueblos al calor de las llamas y de los aplausos del público. Pero no avan-



OROLLAURADO



Preparació de les fallas d'Isil, al Pirineu català.

Preparando las fallas de Isil, en el Pirineo catalán.

Préparation des fallas d'Isil, dans les Pyrénées catalanes.

Les fallas són torxes d'entre un metre i un metre i mig amb les quals els joves (i les joves) baixen el foc corrent des de dalt de la muntanya.

Las fallas son antorchas de entre un metro y metro y medio con las que los mozos (y las mozas) bajan el fuego desde lo alto de la montaña corriendo.

Les fallas sont des flambeaux d'un mètre environ, que les jeunes descendent jusqu'aux villages en courant derrière le *fadrí major*, guide de cette étrange procession. Tels Prométhée, qui déroba le feu aux dieux pour le donner aux hommes, ces jeunes entrent triomphalement dans les villages sous les applaudissements du public, à la chaleur des flammes. Mais revenons en arrière. Au moment où les ténèbres enveloppent le paysage. Les cloches se mettent à sonner, donnant le signal. Dans la nuit, le feu est allumé. Comme une étincelle lointaine qui ne parvient pas à dissiper l'obscurité. Mais les petites lumières se multiplient bientôt comme par

Juin. La Saint-Jean embrase les Pyrénées. Lorsque la nuit la plus courte de l'année est enfin tombée, une procession de lucioles serpente à l'horizon. Tel Prométhée, les jeunes descendant le feu du brandon pour une fête déclarée par l'Unesco Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

LES PYRÉNÉES possèdent de beaux atours. Le manteau blanc de la neige. Le vert des prairies et des forêts. Le jaune et le rouge de l'automne. Et le plus beau de tous rassemble toutes les couleurs. Il est magique. Mais aussi éphémère, il ne dure qu'une nuit, la plus courte de l'année. À la Saint-Jean, les montagnes s'embrasent. Dans les vallées pyrénéennes, le solstice d'été est célébré par un rite millénaire de culte du soleil, les bûchers, les flambeaux et le brandon. Cette fête, profondément enracinée en Europe de l'Ouest, revêt une forme particulière dans les Pyrénées, l'Unesco l'a d'ailleurs déclarée Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Un tronc de sapin, le brandon, est planté sur un sommet bien visible. Le 23 juin, il est enflammé et son feu nourrit les falles, des flambeaux d'un mètre à un mètre cinquante, que les jeunes descendent jusqu'aux villages en courant derrière le *fadrí major*, guide de cette étrange procession. Tels Prométhée, qui déroba le feu aux dieux pour le donner aux hommes, ces jeunes entrent triomphalement dans les villages sous les applaudissements du public, à la chaleur des flammes. Mais revenons en arrière. Au moment où les ténèbres enveloppent le paysage. Les cloches se mettent à sonner, donnant le signal. Dans la nuit, le feu est allumé. Comme une étincelle lointaine qui ne parvient pas à dissiper l'obscurité. Mais les petites lumières se multiplient bientôt comme par

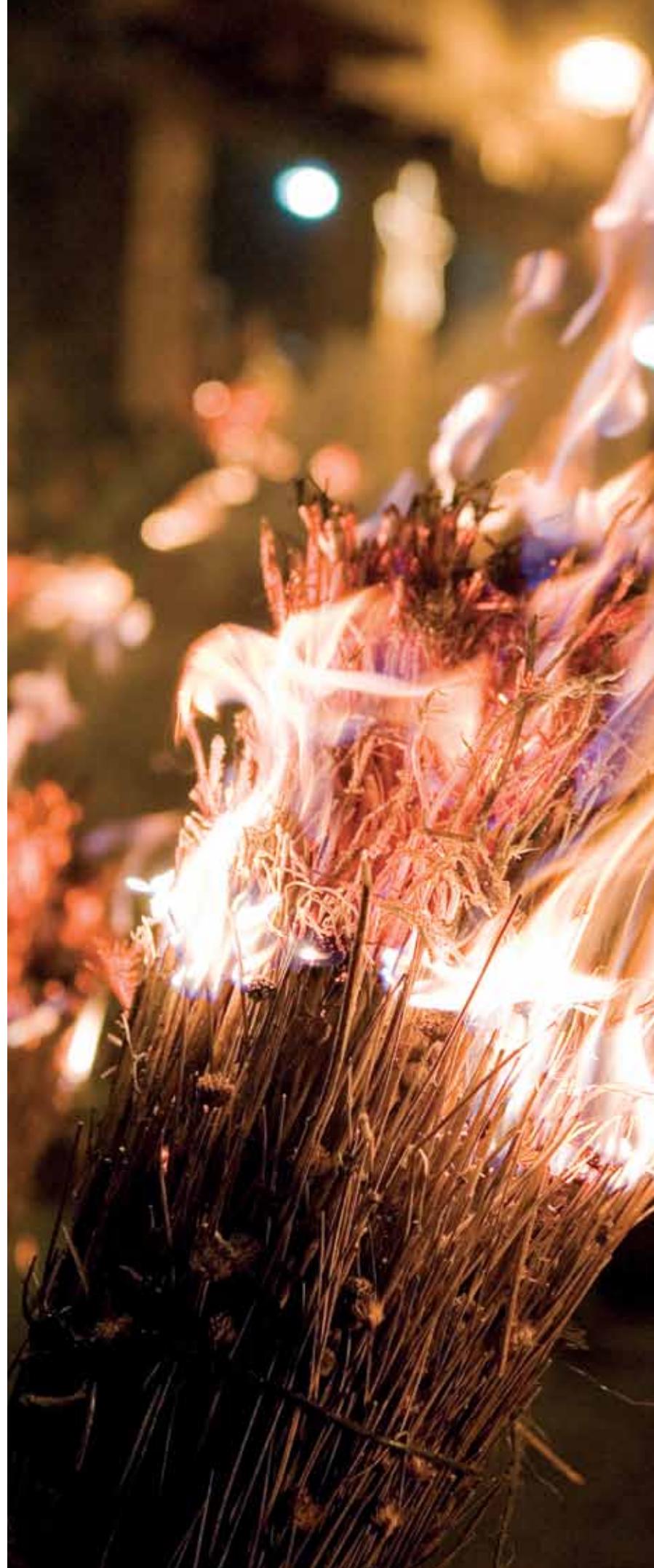
l'allau de turistes que, amb la càmera a la mà, immortalitzen el moment. Els seus clics no poden atenuar la veu romànica dels campanars esvelts ni els seus flaixos poden eclipsar les falles. Durro, a la Vall de Boí, obre el foc, mai millor dit. La festa de Sant Quirze, que se celebra a mitjan juny, dóna el tret de sortida. De l'ermita romànica que duu el nom del sant en surt la primera falla. Als seus peus, Barruera, expectant. Aquesta població no serà el destí del foc, sinó Durro. Barruera haurà d'esperar a la vigília de Sant Joan, igual que Boí, el Pont de Suert i Vilaller, totes a l'Alta Ribagorça. La temporada es completa amb el davallament d'Erill-la-vall i el de Taüll, ja al juliol.

Les esglésies il·luminades són el millor referent per fixar la mirada en un horitzó negre imaginari i esperar que, literalment, es faci la llum. Espectacular. A aquest adjetiu n'hi afegirem un altre de contundent per descriure les falles d'Isil: "salvatges". El simbolisme és el mateix. Les falles, no. Al Pallars Sobirà són més robustes. El ritual comença un mes abans. S'ha de pujar fins a la muntanya de l'Airoto per un camí endimoniadament empinat per trobar els pins negres que es convertiran en falles. Es deixaran assecar de sol a sol perquè la vigília de Sant Joan tot estigui a punt. Quan es pongui el sol, la falla vertical plantada al bell mig de la plaça s'encendrà i, amb ella, esclatarà Sant Joan. És el senyal perquè els fallaires comencin el davallament des del far fins a Isil. Cinquanta persones joves i fortes suportaran el pes de la tradició durant

Amb la crema de les falles se celebra el solstici d'estiu.

Con la quema de las fallas se celebra el solsticio de verano.

Les flambeaux, bûchers et brandons célèbrent le solstice d'été.



LES FESTES DEL FOC DELS PIRINEUS HAN ESTAT DECLARADES PATRIMONI IMMATERIAL DE LA HUMANITAT PER LA UNESCO



ORIOL LLUÍS RABÓ

LAS FIESTAS DEL FUEGO DE LOS PIRINEOS HAN SIDO DECLARADAS PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO

ceremos acontecimientos. Volvamos a la hora en que la oscuridad funde el paisaje. Un insistente repique de campanas será la señal. En algún punto de la noche se encenderá el fuego purificador. Como una chispa lejana que no logra iluminar del todo aquella negrura tan espesa. Muy pronto las luces se multiplicarán como por arte de magia y se moverán en un zigzag misterioso. Un impresionante espectáculo que no ha perdido un ápice de solemnidad a pesar de la avalancha de turistas que, cámara en mano, inmortaliza el momento. Sus clics no pueden amortiguar la voz románica de los esbeltos campanarios ni sus flashes pueden eclipsar las fallas. Durro, en la Vall de Boí, abre el fuego, nunca mejor dicho. La fiesta de Sant Quirze, que se celebra a mediados de junio, da el pistoletazo de salida. De la ermita románica que lleva el nombre del santo sale la primera falla. A sus pies, Barruera, expectante. No será esta población el destino del fuego, sino Durro. Barruera tendrá que esperar a la víspera de San Juan, como Boí, el Pont de Suert y Vilaller, todas en l'Alta Ribagorça. La temporada se completa con la bajada de Erill la Vall y la de Taüll, ya en julio.

Las iglesias iluminadas son el mejor referente para fijar la mirada en un imaginario horizonte negro y esperar a que, literalmente, se haga la luz. Espectacular. A este adjetivo añadiremos otro contundente para describir las fallas de Isil: "salvajes". El simbolismo es el mismo. Las fallas, no. En el Pallars Sobirà son más robustas. El rito comienza un mes antes. Hay que subir hasta la montaña del Airoto por un camino endiabladamente empinado para encontrar los pinos negros que se convertirán en fallas. Se dejarán secar a sol y serena para que la víspera de San Juan todo esté a punto. Cuando se ponga el sol, la falla vertical plantada en medio de la plaza se encenderá y, con ella, estallará San Juan. Es la señal para que los *fallaires* inicien el descenso desde el faro hasta Isil. Cincuenta personas jóvenes y fuertes soportarán el peso de la tradición durante una hora larga. Antiguamente lo hacían los *fadrins* que iban a casarse, como un ritual de iniciación hacia la edad adulta. Ahora las bajan gentes de todas las edades... y sexos. Ya no son solo cosa de hombres.

Aunque la naturaleza sea sabia, por una vez le llevaremos la contraria y la noche más corta del año se intuirá larga, muy larga. Inolvidable. La magia de San Juan acaba de invocarse. En l'Alta Ribagorça, en Isil... y en la Val d'Aran. Es la tercera propuesta que les hacemos para vivir un San Juan

LES FÊTES DU FEU DES PYRÉNÉES ONT ÉTÉ DÉCLARÉES PAR L'UNESCO PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

magie et serpentent mystérieusement. Un spectacle impressionnant qui n'a rien perdu de sa solennité en dépit de la foule de touristes qui immortalisent l'instant avec leurs appareils photos. Leurs clics ne peuvent couvrir la voix des clochers romans, leurs flashes ne peuvent éclipser les flambeaux. Durro, dans la Vall de Boí, ouvre le feu, pour ainsi dire. La fête de Sant Quirze, à la mi-juin, donne le signal du départ. Le premier flambeau sort de la chapelle romane dédiée au saint. À ses pieds, Barruera attend. Mais le feu n'est pas destiné au village, il ira à Durro. Barruera devra attendre la veille de la Saint-Jean, comme Boí, El Pont de Suert et Vilaller, dans l'Alta Ribagorça. L'événement s'achève par la descente d'Erill-la-vall et de Taüll, en juillet.

Les églises illuminées constituent le seul point de repère dans les ténèbres, en attendant que la lumière soit faite, littéralement. Spectaculaire. Ajoutons un autre adjectif fort pour décrire la fête des flambeaux d'Isil : « sauvage ». Le symbolisme est le même. Mais pas les flambeaux. Dans le Pallars Sobirà, ce sont des brandons. Le rite commence un mois avant la fête. Il faut gravir l'Airoto par un sentier diablement escarpé pour trouver les pins qui feront office de brandon et de flambeaux. Ils seront séchés à l'air libre afin d'être prêts pour la Saint-Jean. Au coucher du soleil, le brandon planté sur la place sera enflammé, marquant le début des festivités. Les *fallaires*, porteurs de flambeaux, descendant alors du brandon vers Isil. Cinquante personnes, jeunes et fortes, supporteront le poids de la tradition pendant plus d'une heure. Naguère, cette tâche incombaît aux célibataires (*fadrins*) sur le point de se marier, comme un rituel initiatique de passage à l'âge adulte. Aujourd'hui, les flambeaux sont portés par tous. Ce n'est plus réservé aux hommes ni aux jeunes.

Cette nuit, la plus courte de l'année, sera paradoxalement très longue. Inoubliable. La magie de la Saint-Jean opère. Dans l'Alta Ribagorça, à Isil... et dans le Val d'Aran : notre troisième proposition pour vivre une Saint-Jean unique. Et différente. Les Arties ont leurs propres traditions. Les fêtes du brandon, ou Eth Haro, commencent presque un an auparavant, à la Saint-Pierre, le 29 juin. Un immense tronc de sapin est planté sur la place. Il y restera jusqu'à la nuit de la Saint-Jean de l'année sui-

una hora llarga. Antigament ho feien només els fadíns que s'estaven a punt de casar, com un ritual d'iniciació fins a l'edat adulta. Ara les davallen solters i casats, gent de totes les edats... i sexes. Ja no són només cosa d'homes.

Encara que la natura sigui sàvia, per una vegada li durem la contrària i la nit més curta de l'any s'intuirà llarga, molt llarga. Inoblidable. La màgia de Sant Joan s'acaba d'invocar. A l'Alta Ribagorça, a Isil... i a la Val d'Aran. És la tercera proposta que els fem per viure un Sant Joan diferent. Molt diferent. Dues poblacions de la vall, Les i Arties, tenen la seva pròpia tradició. A Les la popular festa d'Eth Haro haurà començat gairebé un any abans, el dia de Sant Pèir (Sant Pere), el 29 de juny. És quan es planta a la plaça un avet immens que s'haurà despullat de branques i fulles. Allà romandrà impassible fins a la nit de Sant Joan de l'any següent. L'arbre, antigament, es talava al bosc i el duien fins al poble els homes que s'havien casat durant aquell any. Actualment ja no és així, tot i que els joves matrimonis són encara els protagonistes de la festa. En un clar

SI NO PODEM ESPERAR-NOS A UN NOU ESTIU, A LA COMARCA DEL BERGUEDÀ ES CREMEN "FAIES" LA NIT DEL 24 DE DESEMBRE

ritual de fertilitat, les parelles fan ofrenes florals a l'Haro hores abans que comenci la festa. Mentrestant, a Arties celebren la crema del Taro. L'origen pagà del ritual s'endevina fàcilment, però també ha passat pel sedès del cristianisme i, abans de cremar-lo, es beneeix el tronc. Ja en flames, s'arrosegua pels carrers del nucli urbà fins a la plaça Urtau. Els espesarrecs de les flames es confonen amb el renou sord del tronc que roda carrer avall.

Quan s'hagi apagat l'última brasa quedarà oficialment inaugurat l'estiu. Ja res serà igual. Ni nosaltres mateixos. Alguna espurna de màgia ens arribarà molt endins. Si no podem esperar un any sencer per reviure aquesta nit de foc, sempre podrem anar a la comarca del Berguedà, l'única que celebra el ritual del foc la nit del 24 de desembre, en ple solstici d'hivern. A la Fia-faia de Bagà i Sant Julià de Cerdanya es cremen faies en un Nadal amb personalitat pròpia. ●

diferente. Muy diferente. Les y Arties tienen su propia tradición. En Les la fiesta de Eth Haro habrá comenzado casi un año antes, el día de Sant Pèir, el 29 de junio. Es cuando se planta en la plaza un inmenso abeto que se habrá desnudado de ramas y hojas. Ahí permanecerá impasible hasta la noche de San Juan del año siguiente. El árbol, antiguamente, era talado en el bosque y llevado hasta el pueblo por los hombres que se habían casado durante ese año. Ya no es así, a pesar de que los jóvenes matrimonios aún son los protagonistas de la fiesta. En un claro ritual de fertilidad, las parejas hacen ofrendas florales al Haro antes de que empiece la fiesta. Mientras, en Arties celebran la quema del Taro. El origen pagano del rito se adivina fácilmente, pero también ha pasado por el rasero del cristianismo y antes de prenderle fuego, el tronco es bendecido. Ya en llamas, se arrastra por las calles de Arties hasta la plaza Urtau. El crepitante de las llamas se confunde con el ruido sordo del tronco rodando calle abajo.

Cuando se haya apagado la última brasa quedará oficialmente inaugurado el verano. Ya nada será igual. Ni nosotros mismos. Alguna chispa de magia nos habrá llegado muy adentro. Si no podemos esperar todo un año a revivir esta noche de fuego, siempre podremos ir a la comarca del Berguedà, la única que celebra el ritual la noche del 24 de diciembre, en pleno solsticio de invierno. En la Fia-faia de Bagà y Sant Julià de Cerdanya se queman *faies* en una Navidad con personalidad propia. ●

SI NO PODEMOS ESPERAR A UN NUEVO VERANO, EN LA COMARCA DEL BERGUEDÀ SE QUEMAN FAIES EN LA NOCHE DEL 24 DE DICIEMBRE

La Gastrodada

EMBOTITS DE MUNTANYA

Pirineu és sinònim de bona taula. Entre la variada oferta gastronòmica de la muntanya, destaquen embotits molt singulars, com la girella, que s'elabora a base de xai i de la qual s'han trobat receptes que daten del segle xv. Es menja fregida o passada per la paella fins que queda crujent. És un producte típic de l'Alta Ribagorça, on se li dedica una fira el mes d'octubre. Del Pallars no ens en podem anar sense tastar el característic xolis, que s'elabora amb les millors carns del porc. A Aran s'han recuperat recentment els anditos, uns botifarronetos que es menjaven a la vall des de temps immemoriais. Però, sens dubte, un dels productes de xarcuteria més apreciats és el paté, més fi i suau que el tradicional paté de campanya francès. ●





La nit de falles acaba amb una gran foguera a la plaça del poble.

La noche de fallas acaba con una gran hoguera en la plaza del pueblo.

La nuit des flambeaux s'achève par un grand bûcher sur la place du village.

vante. Jadis, l'arbre était coupé dans la forêt et porté jusqu'au village par les hommes mariés dans l'année. Ce n'est plus le cas, même si les jeunes couples sont toujours les protagonistes de la fête. Dans un indubitable rituel de fertilité, les couples déposent des offrandes de fleurs sur le brandon avant le début de la fête. À Arties, on brûle le Taro. L'origine païenne du rite est évidente, mais l'Église est passée par là et le brandon est bénit avant d'être livré aux flammes, puis il est traîné dans les rues d'Arties jusqu'à la place Urtau. Le crépitement des flammes s'ajoute au bruit sourd du tronc roulant dans la rue.

Quand la dernière braise est éteinte, l'été commence officiellement. Plus rien n'est pareil. Pas même nous. Nous conserverons en nous une étincelle de magie. Si vous ne voulez pas attendre un an pour revivre cette nuit de feu, vous pouvez vous rendre dans le Berguedà, seul lieu qui célèbre ce rituel le 24 décembre, pour le solstice d'hiver. À la Fia-faia de Bagà et Sant Julià de Cerdanya, pour la « Saint-Jean d'hiver », les *faias* illuminent la nuit de Noël. ●

SI VOUS NE VOULEZ PAS ATTENDRE JUSQU'À L'ÉTÉ SUIVANT, LES FAIES SONT BRÛLÉES DANS LE BERGUEDÀ LA NUIT DU 24 DÉCEMBRE



PERE PONS

El Gastrodato

EMBUTIDOS DE MONTAÑA

Pirineo es sinónimo de buena mesa. Entre la variada oferta gastronómica de la montaña, destacan embutidos muy singulares, como la *girella*, que se elabora a base de cordero y de la que se han encontrado recetas que datan del siglo xv. Se come frita o pasada por la paella hasta que queda crujiente. Es un producto típico de l'Alta Ribagorça, donde se le dedica una feria en octubre. Del Pallars uno no puede marcharse sin probar el característico *xolis*, que se elabora con las mejores carnes del cerdo. En Aran se han recuperado recientemente los *anditos*, unas pequeñas morcillas que se comían en el valle desde tiempos inmemoriales. Pero, sin duda, uno de los productos de charcutería más apreciados es el paté, más fino y suave que el tradicional paté de campaña francés. ●

Gastronote

CHARCUTERIES DE MONTAGNE

Les Pyrénées sont synonymes de bonne table. L'offre gastronomique pyrénéenne, très variée, possède ses spécialités, comme la *girella*, élaborée à partir d'agneau et dont la recette remonte au moins au XV^e siècle. On la déguste frite ou rôtie à la poêle, bien croustillante. C'est un produit typique de l'Alta Ribagorça, où une fête lui est dédiée, en octobre. Impossible de quitter le Pallars sans avoir goûté le savoureux *xolis*, sorte de saucisson élaboré avec les meilleurs morceaux du porc. Dans le Val d'Aran, les charcutiers ont retrouvé la recette des *anditos*, saucisses fabriquées dans la vallée depuis des temps immémoriaux. Mais sans aucun doute, l'un des produits les plus appréciés est le pâté, qui rappelle le pâté de campagne français. ●



Barcelona: un dels escenaris del Primavera Sound. Des del 2005, aquest festival de música té la seu al Parc del Fòrum, al costat del mar.

Barcelona: uno de los escenarios del Primavera Sound. Desde 2005, este festival de música tiene su sede en el Parc del Fòrum, al lado del mar.

Barcelone, l'une des scènes du Primavera Sound. Depuis 2005, ce festival de musique se tient dans le Parc del Fòrum, au bord de la mer.



CIUTAT DE FESTIVALS

SÓNAR I PRIMAVERA SOUND,
GRANS CITES MUSICALS
DEL SUD D'EUROPA

T · BORJA DUNÓ

CIUDAD DE FESTIVALES.
SÓNAR Y PRIMAVERA SOUND,
GRANDES CITAS MUSICALES
DEL SUR DE EUROPA

VILLE DES FESTIVALS.
SÓNAR ET PRIMAVERA SOUND,
GRANDS RENDEZ-VOUS MUSICAUX
DU SUD DE L'EUROPE

El bon temps, un entorn urbà privilegiat i excel·lents programacions artístiques han convertit Barcelona en un referent europeu dels festivals musicals, que té el seu moment àlgid en aquests dos grans esdeveniments internacionals els mesos de maig i juny.

Per a un aficionat als festivals musicals, viure a Barcelona és un privilegi. Durant tot l'any, la ciutat manté una programació musical envejable en sales d'aforament petit, mitjà i gran, i rep les visites de nombrosos grups i artistes internacionals, que tenen a la capital catalana una escala obligada dins de les seves gires europees. Un jove fan de la música podria pensar que això sempre ha estat així, però els més veterans s'encarregaran de recordar-li que –de la mateixa manera que el Barça no és des de sempre el millor club del món– Barcelona no ha estat sempre el referent musical del sud d'Europa: això és una cosa que s'ha anat cuinant a foc lent durant els darrers vint anys.

Dos grans festivals internacionals, que se celebren entre finals de maig i mitjan juny, són la punta de llança de tots els esdeveniments musicals catalans: el Sónar, dedicat a la música electrònica i d'avantguarda, i el Primavera Sound, dedicat majoritàriament al pop i el rock independents. El primer, amb una trajectòria de 23 edicions, va congregar el 2016 més de 200.000 espectadors, mentre que el segon, en actiu des de fa 17 anys, va superar la xifra de 175.000 assistents el mateix any. Unes xifres gens menyspreables, sens dubte, que demostren l'atractiu que té Barcelona per als aficionats musicals d'arreu del món, perquè aproximadament la meitat dels assistents són estrangers

El Sónar és un festival de música electrònica i experimental creat el 1994.

El Sónar es un festival de música electrónica y experimental creado en 1994.

Le Sónar est un festival de musique électronique et expérimentale créé en 1994.



La 1a edició del Primavera Sound va tenir lloc el 2001. A la imatge, Radiohead, cap de cartell del 2016.

La 1ª edición del Primavera Sound tuvo lugar en 2001. En la imagen, Radiohead, cabeza de cartel de 2016.

La 1^{re} édition du Primavera Sound s'est tenue en 2001. Radiohead, tête d'affiche en 2016.



ERIC PÀMIES - PRIMAVERA SOUND 2016



MARC CASTELLET



El buen tiempo, un entorno urbano privilegiado y excelentes programaciones artísticas han convertido a Barcelona en un referente europeo de los festivales musicales, que tiene su pico en estos dos grandes eventos internacionales de mayo y junio.

PARA UN AFICIONADO a los festivales musicales, vivir en Barcelona es un privilegio. Durante todo el año, la ciudad mantiene una programación musical enviable en salas de pequeño, mediano y gran aforo y recibe las visitas de numerosos grupos y artistas internacionales, que tienen en la capital catalana una escala obligada dentro de sus giras europeas. Un joven fan de la música podría pensar que esto siempre ha sido así, pero los más veteranos se encargarán de recordarle que -igual que el Barça no fue siempre el mejor club del mundo- Barcelona no ha sido siempre el referente musical del sur de Europa: esto es algo que ha venido cocinándose durante los últimos veinte años.

Dos grandes festivales internacionales, que se celebran entre finales de mayo y mediados de junio, son la punta de lanza de todos los even-

tos musicales catalanes: el Sónar, dedicado a la música electrónica y de vanguardia, y el Primavera Sound, dedicado mayoritariamente al pop y el rock independientes. El primero con 23 ediciones a sus espaldas, congregó en 2016 a más de 200.000 espectadores, mientras que el segundo, en activo desde hace 17 años, superó la cifra de 175.000 asistentes en el mismo año. Cifras nada desdenables, sin duda, que demuestran el atractivo que ejerce Barcelona para los aficionados musicales de todo el mundo, puesto que aproximadamente la mitad de los asistentes son extranjeros que viajan a la ciudad expresamente para asistir a uno u otro festival.

Pero, ¿qué hace a estos festivales tan singulares y atractivos? En primer lugar, tanto el Sónar como el Primavera Sound han apostado desde sus inicios por un modelo urbano -no hay acampada, la gente duerme y se ducha en casa o en el hotel-, lo que supone una experiencia más cómoda para los asistentes, que además pueden aprovechar para disfrutar de una ciudad de enorme atractivo turístico. En segundo lugar, ambos se han convertido en prescriptores de gran prestigio, programando en base a la calidad de los artistas en lugar de tirar de cabezas de cartel resultones. De hecho, en sus programaciones los nombres

Un climat agréable, un environnement exceptionnel et d'excellentes programmations ont fait de Barcelone une référence européenne en matière de festivals musicaux, qui culminent avec les deux grands événements internationaux de mai et juin.

POUR TOUT festivalier, vivre à Barcelone est une chance. Toute l'année durant, la ville offre une intéressante programmation musicale dans des salles de diverses capacités, et Barcelone est une escale obligatoire dans la tournée de nombreux groupes et artistes internationaux. Un jeune amateur de musique pourrait penser qu'il en a toujours été ainsi, mais ses aînés lui rappelleraient que, de même que le Barça n'a pas toujours été le meilleur club du monde, Barcelone n'a pas toujours été une référence musicale dans le sud de l'Europe : cela ne remonte qu'aux vingt dernières années.

Deux grands festivals internationaux, entre fin mai et mi-juin, constituent le fer de lance de tous les événements musicaux catalans : Sónar, consacré à la musique électronique et d'avant-garde, et Primavera Sound, essentiellement ouvert à la scène pop rock indépendante. Le premier compte déjà 23 éditions et a réuni en 2016 plus de 200 000 spectateurs, et le second, créé il y a 17 ans, a dépassé cette année les 175 000 visiteurs. Des chiffres non négligeables qui démontrent l'attrait qu'exerce Barcelone sur les passionnés de musique du monde entier, car la moitié des visiteurs sont des étrangers qui se déplacent spécialement pour assister à ces festivals.

Mais qu'est-ce qui rend ces festivals si uniques et attrayants ? Tout d'abord, Sónar comme Primavera Sound ont misé dès le départ sur un modèle urbain, il n'y a pas de campement, les festivaliers séjournent à l'hôtel ou dans des appartements, l'expérience est donc plus confortable, et ils peuvent en outre profiter d'une ville aux nombreux charmes. Ensuite, les deux festivals sont devenus de véritables défricheurs de talents, les artistes sont sélectionnés pour leur qualité, les programmeurs ne se contentent pas de têtes d'affiches. D'ailleurs, les noms de tous les artistes ont la même taille sur les affiches, et les spectateurs s'en remettent entièrement aux critères des programmeurs, ils savent qu'ils ne seront pas déçus. La tête d'affiche est le festival lui-même, il garantit la variété et la qualité des expériences musicales, qui incluent de nombreuses découvertes (en 2016, le Primavera Sound a rassemblé 349 artistes et le Sonar a présenté 130 groupes ou artistes de 28 pays).

que viatgen expressament a la ciutat per assistir a un festival o l'altre.

Però, què fa que aquests festivals siguin tan singulars i atractius? En primer lloc, tant el Sónar com el Primavera Sound han apostat des dels inicis per un model urbà –no hi ha acampada, la gent dorm i es dutxa a casa o a l'hotel–, la qual cosa suposa una experiència més còmoda per als assistents, que a més podenaprofitar per gaudir d'una ciutat de gran atracció turística. En segon lloc, tots dos s'han convertit en prescriptors de gran prestigi, i programen a partir de la qualitat dels artistes en lloc de limitar-se a oferir només caps de cartell atractius. De fet, en les seves programacions els noms de tots els artistes apareixen amb la mateixa mida tipogràfica, i els aficionats confien gairebé a cegues en el criteri dels programadors. Aquí, el gran cap de cartell és el festival, que garanteix una extensa varietat i qualitat d'experiències musicals, moltes de les quals seran descobriments (el 2016, el Primavera Sound va tenir actuacions de 349 artistes i el Sónar va presentar 130 propostes procedents de 28 països).

Són xifres que poden atabalar, però no s'ha de tenir por, perquè en ambdós festivals es poden veure músics de gran envergadura als quals qui més qui menys tothom pot conèixer. A tall d'exemple, pel Primavera Sound han passat The Cure, Neil Young, Nick Cave, Pixies, Wilco, Franz Ferdinand... I només el 2016 ha estat capaç de reunir en el mateix cartell Suede, Radiohead, LCD Soundsystem, Brian Wilson i PJ Harvey! Al Sónar s'han pogut veure concerts de Kraftwerk, New Order, Pet Shop Boys, Lana del Rey, The Chemical Brothers, Duran Duran, Fatboy Slim, Björk... Sí, la llista fa caure d'esquena.

El bon temps, els innegables atractius de la ciutat, la comoditat que ofereixen els recintes (el Fòrum en el cas del Primavera Sound i Fira Montjuïc i Fira Gran Via en el cas del Sónar), la bona organització i les excel·lents programacions d'aquests festivals són algunes de les claus de l'èxit d'aquests esdeveniments internacionals. El Primavera Sound també compta amb una edició portuguesa –el Nos Primavera Sound, de Porto–, mentre que el Sónar ha celebrat edicions en ciutats com Reykjavík, Buenos Aires, Nova York, Los Angeles, Tòquio i un llarg etcètera.

Però..., tot comença i acaba amb aquests dos festivals? No! El Sónar i el Primavera Sound són la punta de l'iceberg d'un vibrant ecosistema que fa de Catalunya una destinació musical de primer ordre. El Grec i el Cruïlla, al juliol, o el BAM i Mercè Música, al setembre, són altres esdeveniments importants amb una àmplia presència d'artistes internacionals. També caldria sumar-hi el Festival Internacional de Jazz de Barcelona, el Guitar Festival BCN i altres de caràcter prémium, com el Festival Mil·lenni, el Suite Festival o el Jardins de Pedralbes. Però n'hi ha molts més, especialment si volem sortir de la ciutat: el Vida de Vilanova i la Geltrú s'està consolidant com un succulent festival de mitjà format, Canet Rock és un macroesdeveniment que reuneix els grups catalans més famosos del moment i la Costa Brava acull, durant l'estiu, festivals com Cap Roig, Peralada o Porta Ferrada. ●



Jardins del Teatre Grec durant el Festival Grec de Barcelona.

Jardines del Teatre Grec durante el Festival Grec de Barcelona.

de todos los artistas aparecen con el mismo tamaño tipográfico, y los aficionados confían casi a ciegas en el criterio de los programadores. Aquí, el gran cabeza de cartel es el festival, que garantiza una gran variedad y calidad de experiencias musicales, muchas de las cuales serán descubrimientos (en 2016, el Primavera Sound tuvo actuaciones de 349 artistas y el Sónar presentó 130 propuestas procedentes de 28 países).

Son cifras que pueden marear a cualquiera, pero no hay que temer, porque en ambos festivales se pueden ver a músicos de gran envergadura a los que quien más quien menos todo el mundo puede conocer. A modo de ejemplo, por el Primavera Sound han pasado The Cure, Neil Young, Nick Cave, Pixies, Wilco, Franz Ferdinand... ¡Y solo en 2016 ha sido capaz de reunir en el mismo cartel a Suede, Radiohead, LCD Soundsystem, Brian Wilson y PJ Harvey! En el Sónar se han podido ver conciertos de Kraftwerk, New Order, Pet Shop Boys, Lana del Rey, The Chemical Brothers, Duran Duran, Fatboy Slim, Björk... Sí, la lista quita el hipo.

El buen tiempo, los innegables atractivos de la ciudad, la comodidad que ofrecen los recintos (el Fòrum en el caso del Primavera Sound y Fira Montjuïc y Fira Gran Via en el caso del Sónar), la buena organización y las excelentes programaciones de estos festivales son algunas de las claves del éxito de estos eventos internacionales. El Primavera Sound cuenta también con una edición portuguesa –el Nos Primavera Sound, de Oporto–, mientras

EL GREC I EL CRUÏLLA, AL JULIOL, O EL BAM I MERCÈ MÚSICA, AL SETEMBRE, SÓN ALTRES ESDEVENIMENTS MUSICALS IMPORTANTS A BARCELONA

La Gastrodada

RECEPTES MEDIEVALS



Jardins du théâtre grec durant le Grec Festival de Barcelone.

Cela peut sembler beaucoup, mais dans les deux festivals, les visiteurs peuvent également assister à des concerts de musiciens célèbres. À titre d'exemple, le Primavera Sound a accueilli The Cure, Neil Young, Nick Cave, Pixies, Wilco, Franz Ferdinand... En 2016, il a réuni sur une même affiche Suede, Radiohead, LCD Soundsystem, Brian Wilson et PJ Harvey ! Et le Sónar n'est pas en reste avec des concerts de Kraftwerk, New Order, Pet Shop Boys, Lana del Rey, The Chemical Brothers, Duran Duran, Fatboy Slim, Björk... Une liste à couper le souffle.

Le climat agréable, les attractions indéniables de la ville, le confort des salles (le Fòrum pour le Primavera Sound, Fira Montjuïc et Fira Gran Via pour le Sónar), la bonne organisation et les excellentes programmations de ces festivals sont les secrets du succès de ces événements internationaux. Primavera Sound se déroule également au Portugal (Nos Primavera Sound, à Porto), et Sónar a organisé plusieurs éditions dans des villes comme Reykjavik, Buenos Aires, New York, Los Angeles, Tokyo, etc.

Pero.... ¿todo empieza y acaba con estos dos festivales? ¡No! Sónar y Primavera Sound son la punta del iceberg de un vibrante ecosistema que hace de Cataluña un destino musical de primer orden. El Grec y el Cruïlla, en julio, o el BAM y Mercè Música, en septiembre, son otros acontecimientos importantes con una amplia presencia de artistas internacionales. A estos, habría que sumar el Festival Internacional de Jazz de Barcelona, el Guitar Festival BCN y otros de carácter premium, como el Festival Mil-lenni, el Suite Festival o el Jardins de Pedralbes. Pero hay muchos más, especialmente si queremos salir de la ciudad: el Vida de Vilanova i la Geltrú se está consolidando como un apetecible festival de medio formato, Canet Rock es un macroevento que reúne a los grupos catalanes más famosos del momento y la Costa Brava acoge durante el verano festivales como Cap Roig, Peralada o Porta Ferrada. ●

que el Sónar ha celebrado ediciones en ciudades como Reikiavik, Buenos Aires, Nueva York, Los Ángeles, Tokio y un largo etcétera.

Pero.... ¿todo empieza y acaba con estos dos festivales? ¡No! Sónar y Primavera Sound son la punta del iceberg de un vibrante ecosistema que hace de Cataluña un destino musical de primer orden. El Grec y el Cruïlla, en julio, o el BAM y Mercè Música, en septiembre, son otros acontecimientos importantes con una amplia presencia de artistas internacionales. A estos, habría que sumar el Festival Internacional de Jazz de Barcelona, el Guitar Festival BCN y otros de carácter premium, como el Festival Mil-lenni, el Suite Festival o el Jardins de Pedralbes. Pero hay muchos más, especialmente si queremos salir de la ciudad: el Vida de Vilanova i la Geltrú se está consolidando como un apetecible festival de medio formato, Canet Rock es un macroevento que reúne a los grupos catalanes más famosos del momento y la Costa Brava acoge durante el verano festivales como Cap Roig, Peralada o Porta Ferrada. ●

EL GREC Y EL CRUÏLLA, EN JULIO, O EL BAM Y MERÇE MÚSICA, EN SEPTIEMBRE, SON OTROS EVENTOS MUSICALES IMPORTANTES EN BARCELONA

À BARCELONE, LE GREC ET LE CRUÏLLA, EN JUILLET, OU LE BAM ET MERÇE MÚSICA, EN SEPTEMBRE, SONT AUSSI D'IMPORTANTS ÉVÉNEMENTS

La cuina catalana té una rica trajectòria històrica documentada des del 1324 en el *Llibre de Sent Soví*. Aquest llibre és un dels receptaris de cuina medieval més antics d'Europa, d'autor anònim i escrit en català. Només n'hi ha dues còpies manuscrites al món, una a la Universitat de València, la més antiga, del segle XIV amb prop de setanta receptes, i una altra a la Biblioteca Universitària de Barcelona, considerada del xv, amb més de dos centenars. ●

El Gastrodato

RECETAS MEDIEVALES

La cocina catalana tiene una rica trayectoria histórica documentada desde el 1324 en el *Llibre de Sent Soví*. Este libro es uno de los recetarios de cocina medieval más antiguos de Europa, de autor anónimo y escrito en catalán. Existen solamente dos copias manuscritas en el mundo, una en la Universidad de Valencia, la más antigua, del siglo XIV con alrededor de setenta recetas, y otra en la Biblioteca Universitaria de Barcelona, considerada del xv, con más de dos centenares. ●

Gastronote

RECETTES MÉDIÉVALES

La cuisine catalane est richement documentée depuis 1324 et le *Llibre de Sent Soví*. Cet ouvrage est l'un des réceptaires de cuisine les plus anciens d'Europe, écrit en catalan, dont l'auteur est anonyme. Il n'en existe que deux exemplaires, le plus ancien (XIV^e siècle) comprend une soixantaine de recettes. Il est conservé à l'université de Valence. L'autre (XV^e siècle) compte deux cents recettes et se trouve à la bibliothèque universitaire de Barcelone. ●

Gravat a la coberta del *Sent Soví*, el llibre de cuina més antic de Catalunya.

Grabado del *Sent Soví*, el libro de cocina más antiguo de Cataluña.

Gravure du *Sent Soví*, le plus ancien livre de cuisine de Catalogne.





LATA COSTA

ACTRIU ACTRIZ ACTRICE

“A CATALUNYA HI HA MOLT TALENT I JO GAUDEIXO QUAN VEIG QUE AQUEST TALENT FLUEIX”

T · BORJA DUÑÓ

No pares de viatjar. Per feina i per plaer... Sí, m'agraden especialment els *road trips*. M'encanta agafar el cotxe amb en David, el meu xicot, sense saber on anirem i començar a fer quilòmetres. Els nostres millors viatges han estat sempre per carretera: Alemanya, Polònia, França, Itàlia o els Estats Units. No busquem res, tot ens troba. Seguim rumb a Ítaca, només demanem que el camí sigui llarg.

Vas començar a ser popular amb la sèrie de televisió *Polseres vermelles* i has passat a ser aclamada per la crítica per *Victoria*, premiada a la Berlinale. Com has viscut aquests èxits com a actriu?

Polseres vermelles va ser un punt i a part personal. Vaig entendre com vull enfocar i gaudir aquesta professió. *Victoria* ha estat una sorpresa professional, un èxit que ens ha situat a tots en el mapa internacional. M'ho prenc amb

calma. No baso la meva felicitat personal en el meu èxit professional. Són esferes de la meva vida totalment paral·leles. Potser per això ho gaudeixo des de la calma.

Has fet televisió, cinema i teatre. Amb què et quedes?

Amb tot. No té res a veure el format sinó allò que aprens de cada experiència. Els reptes professionals dels quals em sento més orgullosa han estat els que m'han desafiat personalment. A *Polseres vermelles*, per confrontar-me a un cap rapat durant quatre mesos i entendre el càncer juvenil. L'obra de teatre *Atraco, paliza y muerte en Agbanäspach*, per aprendre durant el mes d'assajos un text íntegrament en alemany sense parlar ni una sola paraula de l'idioma. El film *Victoria*, per la manera de treballar improvisant en anglès per fer una presa única de dues hores i mitja.

Tens una germana, Noemí Costa, que també és actriu. És casualitat?

Com en gairebé tot, la Noe va ser qui va proposar, durant un dinar familiar, que ens apuntéssim a un curs d'interpretació aquell estiu. Ens va connectar amb una part creativa de nosaltres mateixes que sempre hem tingut i que m'agrada pensar que hem heretat de la nostra àvia, una dona plena de poesia. Parlem molt de tot, també de la professió. Tenim moltes ganes de fer coses junes. La meva germana és el millor regal que m'han fet mai els meus pares.

EL FILM VICTORIA L'HA SITUADA EN EL MAPA INTERNACIONAL**EL FILM VICTORIA LA HA SITUADO EN EL MAPA INTERNACIONAL****LE FILM VICTORIA L'A RÉVÉLÉE AU MONDE****Què destacades del cinema, la televisió i el teatre que es fa a Catalunya?**

A Catalunya hi ha molt talent i jo gaudeixo quan veig que aquest talent flueix, quan es donen oportunitats a cares noves, es reparteix el joc i s'aposta pel planter. A mi l'equip de Pau Freixas em va donar aquesta oportunitat amb la segona temporada de *Polseres vermelles* i penso que és la manera. Conec molta gent que s'esforça cada dia per aconseguir obrir-se camí, i tot i que m'encantaria treballar amb els noms que tots admirarem, també em ve molt de gust fer-ho amb aquests, de moment, grans desconeguts.

Què et sembla que es facin remakes?

Moltes vegades un *remake* és sinònim de manca de

EL PERFIL

Laia Costa (Barcelona, 1985) és una de les actrius catalanes més internacionals. Va ser nominada millor actriu als Premis del Cinema Europeu i va guanyar el Lola als Premis del Cinema Alemany per *Victoria* (2015). El film de Sebastian Schipper, aclamat per la crítica i premiat a la Berlinale, ha situat en el mapa internacional una intèpret que es va donar a conèixer en el paper d'una jove malalta de càncer a *Polseres vermelles*, una sèrie de televisió que s'ha pogut veure en diversos països i de la qual s'han fet *remakes* a Itàlia i als Estats Units. Actualment viu entre l'“estiu etern de Miami i la bogeria creixent de la Gran Poma”, i entre els seus últims projectes es troben la segona temporada de la sèrie de televisió *Cites* (versió catalana de la britànica *Dates*) i *Nieve negra*, dirigida per Martín Hodara, amb Ricardo Darín i Leonardo Sbaraglia. Quan té la necessitat de perdre's, viatja per carretera o torna al “petit cel” de Llafranc, el paisatge dels seus estius d'infantesa. ●

MIGUEL ANGEL ALVAREZ



"EN CATALUÑA HAY MUCHO TALENTO Y YO DISFRUTO CUANDO VEO QUE ESE TALENTO FLUYE"

valentia i d'idees. Als anys 80 la indústria va apostar per propostes autèntiques i originals, històries que no s'havien explicat mai abans. Avui fem *remakes* d'aquestes pel·lícules. No tenim el mateix talent? La resposta és un no rotund, però com diuen a Wall Street, per entendre què passa cal seguir el rastre dels diners. Personalment prefereixo buscar idees noves abans que repetir projectes. Tots hi perdem si la indústria cinematogràfica deixa d'invertir en creativitat per invertir només en fer sempre el mateix. Tot i que confesso que els *remakes* televisius em provoquen curiositat, alguns han millorat la proposta inicial.

En aquest sentit, com et fa sentir que la sèrie *Polseres vermelles*, emesa a la televisió pública catalana, s'hagi vist en tants països?

Tots els projectes són sempre especials, però alguns, com la sèrie *Polseres vermelles*, haurien d'estar en una categoria diferent, perquè quan formes part d'un projecte artístic que ajuda tantes persones, en un tema tan dur com és el càncer, que tots lamentablement vivim de tan a prop, ja no és a quanta gent arribes sinó de quina manera hi arribes. *Polseres vermelles* és un projecte que tant a tot l'equip de la sèrie com a l'audiència ens va arribar per quedar-s'hi. ●

NO PARAS DE VIAJAR. Por trabajo, pero también por placer...

Sí, me gustan especialmente los *road trip*. Me encanta coger el coche con David, mi chico, sin saber a dónde vamos y empezar a hacer kilómetros. Nuestros mejores viajes han sido siempre por carretera: Alemania, Polonia, Francia, Italia o Estados Unidos. No buscamos nada, todo nos encuentra. Seguimos rumbo a Ítaca, solo pedimos que el viaje sea largo.

Empezaste a ser popular con la serie de televisión *Pulseras rojas* y has pasado a ser aclamada por la crítica por *Victoria*, premiada en la Berlinale. ¿Cómo has vivido estos éxitos como actriz?

Pulseras rojas fue un punto y aparte personal. Entendí cómo quiero enfocar y disfrutar esta profesión. *Victoria* ha sido una sorpresa profesional, un éxito que nos ha situado a todos en el mapa internacional. Me lo tomo con calma. No baso mi felicidad personal en mi éxito profesional. Son esferas de mi vida totalmente paralelas. Quizás por eso lo disfruto desde la calma.

Has hecho televisión, cine y teatro. ¿Con qué te quedas? ¿Por qué?

Con todo. No tiene nada que ver el formato sino lo que aprendes en cada experiencia. Los retos profesionales de los que me siento más orgullosa han sido los que me han desafiado personalmente. En *Pulseras rojas* por enfrentarme a una cabeza rapada durante cuatro meses y entender el cáncer juvenil. La obra de teatro *Atraco, paliza y muerte en Agbanäspach* por aprender durante el mes de ensayos un texto íntegramente en alemán sin hablar una sola palabra del idioma. El film *Victoria* por el modo de trabajar improvisando en inglés para hacer una toma única de dos horas y media.

Tienes una hermana, Noemí Costa, que también es actriz. ¿Es casualidad?

Como en casi todo, Noe fue la que propuso durante una comida familiar apuntarse a un curso de interpretación para ese verano. Nos conectó con una parte creativa de nosotras mismas que siempre hemos tenido y que me gusta pensar que hemos heredado de nuestra

Llafranc, a la Costa Brava, on passa els estius des de la infantesa.

Llafranc, en la Costa Brava, donde pasa sus veranos desde la infancia.

Llafranc, sur la Costa Brava, où elle passe ses étés depuis l'enfance.

LAIA COSTA RECOMANA...

"Llafranc és un poble costaner de la Costa Brava, entre Calella de Palafrugell i Tamariu. En un racó preciós del turó, que els meus avis van batejar amb el nom de 'Petit Cel', he passat tots els estius des que vaig néixer. Els meus pares es van casar al Far de Sant Sebastià, una de les millors vistes del Mediterrani. Tinc records en cada centímetre de platja, de port. M'encanta el passeig a la vora del mar que uneix Llafranc amb Calella. I tot i que es menja meravellosament a tot arreu, sóc fidel a la meva cita amb La Llagosta i Can León. Cada vegada que hi torno sento que sóc al meu lloc, en aquell en el qual pertanyem de veritat." ●



abuela, una mujer llena de poesía. Hablamos mucho de todo, también de la profesión. Tenemos muchas ganas de hacer cosas juntas. Mi hermana es el mejor regalo que me han podido dar mis padres.

¿Qué destacarías del cine, la televisión y el teatro que se hace en Cataluña?

En Cataluña hay mucho talento y yo disfruto cuando veo que ese talento fluye, cuando se dan oportunidades a caras nuevas, se reparte juego y se apuesta por la cantera. A mí me dio esa oportunidad el equipo de Pau Freixas con la segunda temporada de *Pulseras rojas* y creo que es el camino. Conozco a mucha gente que se esfuerza cada día por conseguir abrirse camino, y a pesar de que me encantaría trabajar con los nombres que todos admiramos, también me apetece mucho hacerlo con esos, de momento, grandes desconocidos.

¿Qué te parece que se hagan remakes?

Muchas veces un *remake* es sinónimo de falta de valentía y de ideas. En los 80 la industria apostó por propuestas auténticas y originales, historias jamás contadas. Hoy hacemos *remakes* de esas películas. ¿No tenemos el mismo talento? La respuesta es un no rotundo, pero como dicen en Wall Street, para entender lo que pasa hay que seguir el rastro del dinero. Personalmente prefiero buscar ideas nuevas antes que repetir proyectos. Perdemos todos si la industria cinematográfica deja de invertir en creatividad para invertir únicamente en hacer siempre lo mismo. Aunque confieso que los *remakes* televisivos me provocan curiosidad, algunos han mejorado la propuesta inicial.

En este sentido, ¿cómo te hace sentir que la serie *Pulseras rojas*, emitida por la televisión pública catalana, se haya visto en tantos países?

Todos los proyectos son especiales, pero algunos como *Pulseras rojas* deberían estar en una categoría diferente, porque cuando formas parte de un proyecto artístico que ayuda a tantas personas, en un tema tan duro como es el cáncer, que todos lamentablemente vivimos de cerca, ya no es a cuánta gente llegas sino cómo. *Pulseras* es un proyecto que tanto al equipo como a la audiencia nos llegó para quedarse. ●



KERSTIN ZU PAN

Laia Costa és una de les actrius catalanes més internacionals.

Laia Costa es una de las actrices catalanas más internacionales.

Laia Costa est l'une des actrices catalanes les plus célèbres dans le monde.

« IL Y A EN CATALOGNE BEAUCOUP DE TALENTS ET JE ME RÉJOUIS DE LES VOIR RECONNUS »

VOUS ÊTES TOUJOURS EN VOYAGE. Pour le travail et pour le plaisir...

Oui, j'aime prendre la route. J'adore monter en voiture avec David, mon copain, sans destination précise, et rouler. Mes meilleurs souvenirs sont liés à des voyages en voiture : Allemagne, Pologne, France, Italie ou États-Unis. Nous ne cherchons rien, nous découvrons au hasard. Nous prenons le chemin des écoliers.

Vous avez été révélée par la série télévisée *Les Bracelets rouges* et vous avez vraiment rencontré le succès avec *Victoria*, primé lors de la Berlinale. Comment avez-vous vécu ce succès ?

Les Bracelets rouges a marqué un nouveau départ dans ma vie. J'ai compris comment vivre cette profession et en tirer parti. *Victoria* a été une surprise, un succès qui nous a révélés au monde. Mais je garde la tête froide. Mon bonheur ne dépend pas de la réussite

professionnelle. Ce sont des sphères entièrement séparées. Cela me permet de garder de la distance.

Vous avez fait de la télévision, du cinéma et du théâtre. Qu'est-ce que vous préférez ? Pourquoi ?

Tout. Chaque expérience permet d'apprendre. Les défis professionnels dont je suis le plus fière sont aussi des défis personnels. Dans *Les Bracelets rouges*, j'ai dû vivre la tête rasée durant quatre mois et imaginer ce que vivent les enfants qui ont un cancer. Pour la pièce de théâtre *Atraco, paliza y muerte en Agbanäspach* j'ai dû apprendre un texte en allemand sans parler cette langue. Le film *Victoria* m'a appris à improviser en anglais pour l'unique plan séquence de deux heures et demie.

Votre sœur, Noemí Costa, est aussi actrice. C'est un hasard ?

C'est Noe qui avait proposé pendant un repas de famille de nous inscrire à un cours d'inter-

EL PERFIL

Laia Costa (Barcelona, 1985) es una de las actrices catalanas más internacionales. Fue nominada a mejor actriz en los Premios del Cine Europeo y ganó el Lola en los Premios del Cine Alemán por *Victoria* (2015). El film de Sebastian Schipper, aclamado por la crítica y premiado en la Berlinale, ha puesto en el mapa internacional a una intérprete que se dio a conocer en el papel de una joven enferma de cáncer en *Pulseras rojas* (*Polseres vermelles*, en el título original catalán), una serie de televisión que se ha podido ver en varios países y de la cual se han hecho *remakes* en Italia y Estados Unidos. Hoy vive a medio camino del “verano eterno de Miami y la locura creciente de la Gran Manzana” y entre sus últimos proyectos se encuentran la segunda temporada de la serie de televisión *Cités* (versión catalana de la británica *Dates*) y *Nieve negra*, dirigida por Martín Hodara, con Ricardo Darín y Leonardo Sbaraglia. Cuando siente necesidad de perderse, viaja por carretera o vuelve al “pequeño cielo” de Llafranc, el paisaje de sus veranos de infancia. ●

LAIA COSTA RECOMIENDA...

“Llafranc es un pequeño pueblo costero de la Costa Brava, entre Calella de Palafrugell y Tamarit. En un rincón precioso de la colina, que mis abuelos bautizaron con el nombre de ‘Petit Cel’ (‘pequeño cielo’), he pasado todos mis veranos desde que nací. Mis padres se casaron en el Far de Sant Sebastià, una de las mejores vistas del Mediterráneo. Tengo recuerdos en cada centímetro de playa, de puerto. Me encanta el paseo bordeando el mar que une Llafranc con Calella. Y aunque se come de maravilla en todas partes, soy fiel a mi cita con La Llagosta y Can León. Cada vez que regreso siento que estoy en mi lugar, en ese al que verdaderamente pertenecemos”. ●

PROFIL

Laia Costa (Barcelone, 1985) est l'une des actrices catalanes les plus célèbres dans le monde. Elle a été sélectionnée au titre de meilleure actrice pour les Prix du cinéma européen et a remporté le Lola d'or (Prix du cinéma allemand) pour *Victoria* (2015). Le film de Sebastian Schipper, acclamé par la critique et primé lors de la Berlinale, a révélé au monde une interprète qui s'était fait connaître dans le rôle d'une jeune cancéreuse dans *Les Bracelets rouges* (*Polseres vermelles*, en catalan), série télévisée diffusée dans de nombreux pays qui a donné lieu à des adaptations en Italie et aux États-Unis. Elle vit aujourd'hui entre « l'éternel été de Miami et la folie croissante de Big Apple » et multiplie les projets, notamment la deuxième saison de la série *Cités* (version catalane de la série britannique *Dates*) et le film *Nieve negra*, dirigé par Martin Hodara, avec Ricardo Darin et Leonardo Sbaraglia. Quand elle a besoin de se retrouver, elle prend la route ou retourne au « petit ciel » de Llafranc, cadre de ses été d'enfance. ●

LAIA COSTA RECOMMANDÉ...

Llafranc est un village côtier de la Costa Brava, situé entre Calella de Palafrugell et Tamarit. J'ai passé tous les été depuis ma naissance dans une jolie maison sur la colline, baptisée Petit Cel (*petit ciel*) par mes grands-parents. Mes parents se sont mariés au Phare de Sant Sebastià, l'un des plus beaux sites de Méditerranée. Chaque centimètre de la plage, du port, est associé à des souvenirs. J'aime beaucoup la promenade de bord de mer entre Llafranc et Calella. Et si l'on mange très bien partout, je suis fidèle à La Llagosta et à Can León. À chaque retour, je me sens chez moi, le lieu auquel j'appartiens vraiment ». ●

prétaison, un été. Cela a éveillé notre créativité, que nous avons peut-être héritée de notre grand-mère, une femme habitée par la poésie. Nous parlons beaucoup ensemble, y compris de notre profession. Nous avons très envie de partager des projets. Ma sœur est le plus cadeau qu'aient pu me faire mes parents.

Que pensez-vous du cinéma, du théâtre et de la télévision en Catalogne ?

Il y a en Catalogne beaucoup de talents et je me réjouis de les voir reconnus. Il faut offrir des opportunités aux nouveaux visages et miser sur cette pépinière. C'est l'équipe de Pau Freixas qui m'a donné cette chance avec la deuxième saison des *Bracelets rouges* et je crois que c'est la voie à suivre. J'aimerais travailler avec les grands noms que nous admirons tous, mais j'aime aussi le faire avec ceux qui se battent quotidiennement pour se faire une place.

Que pensez-vous de cette mode des *remakes* ?

Un *remake* est souvent synonyme de manque de courage et d'idées. Dans les années 1980, l'industrie a misé sur des projets originaux, des histoires inédites. Aujourd'hui, nous tournons des *remakes* de ces films. Nous n'avons plus autant de talent ? La réponse est non, mais comme on dit à Wall Street, il suffit de suivre les circuits de l'argent. Je préfère chercher de nouvelles idées plutôt que les emprunter. Nous avons tout à perdre si l'industrie du cinéma cesse d'investir dans la créativité. Mais j'avoue que les *remakes* piquent ma curiosité, certains sont meilleurs que la version d'origine.

Que ressentez-vous quand vous voyez que la série *Les Bracelets rouges*, produite par la télévision publique catalane, est diffusé dans tant de pays ?

Chaque projet est particulier, mais certains, comme *Les Bracelets rouges* devraient être dans une catégorie à part, parce que quand on participe à un projet artistique qui aide tant de personnes, sur un sujet aussi difficile que le cancer, qui nous concerne tous, la question n'est plus le nombre de spectateurs mais la qualité du message. *Les Bracelets rouges* est un projet marquant, pour l'équipe comme pour le public. ●



Catari: "Si per a un surfista el paradís és Hawaii, per a un escalador és Catalunya".

Catari: "Si para un surfista el paraíso es Hawái, para un escalador es Cataluña".

Carlos Catari :
« Si Hawaï est le paradis des surfeurs, la Catalogne est bien celui des grimpeurs ».

S
U
C
H
É
V
I
V
E

PER CARLOS CATARI, VENEZUELA

Escalador, campió de Boulder Catalunya i subcampió d'Espanya.

VAIG NÉIXER EN UNA PETITA

CIUTAT de Veneçuela, Barquisimeto, el 1981. Allà va començar la meva passió per l'escalada, que em va portar, el 2008, a Catalunya. Si per a un surfista el paradís és Hawaii, per a un escalador és Catalunya. És un dels millors llocs del món per escalar: hi ha milers de vies, equipaments i tot tipus de facilitats per practicar aquest esport. Vaig decidir quedar-m'hi. He viscut a Torelló, a Manlleu i ara a Moià, on entreno cada dia, a casa meva i als voltants. He tingut problemes importants de visió, en els últims anys m'han operat set vegades, però segueixo al màxim amb l'escalada i amb la competició, tot i les meves limitacions. És la meva passió, un estil de vida. A Catalunya sóc feliç perquè tinc a prop Siurana, Margalef, Rodellar, Sant Joan de Vilatorrada, Sadernes o Cavallers, entre altres indrets meravellosos per escalar. Tanmateix, de vegades (però només de vegades) també visito llocs sense la necessitat de posar-me a escalar. Quan rebo visites de familiars i amics que no escalen els duc a caminar per la muntanya, per exemple, a la Vall de Núria, Montserrat i Tavertet. Són espais naturals impressionants que sempre recomano. ●



NACÍ EN UNA PEQUEÑA CIUDAD de Venezuela, Barquisimeto, en 1981. Allí empeñé mi pasión por la escalada, que me trajo, en 2008, a Cataluña. Si para un surfista el paraíso es Hawái, para un escalador es Cataluña. Es uno de los mejores lugares del mundo para escalar: hay miles de vías, equipamientos y todo tipo de facilidades para practicar este deporte. Decidí quedarme. He vivido en Torelló, en Manlleu y ahora en Moià, donde entreno cada día, en mi casa y en los alrededores. He tenido importantes problemas de visión, en los últimos años me han operado siete veces, pero sigo a tope con la escalada y con la competición, a pesar de mis limitaciones. Es mi pasión, un estilo de vida. En Cataluña soy feliz teniendo cerca Siurana, Margalef, Rodellar, Sant Joan de Vilatorrada, Sadernes o Cavallers, entre otros maravillosos sitios para escalar. Sin embargo, a veces (pero solo a veces) también visito lugares sin necesidad de ponerme a escalar. Cuando tengo visitas de familiares y amigos que no escalan los llevó a caminar por la montaña, por ejemplo el valle de Núria, Montserrat y Tavertet. Son espacios naturales impresionantes que siempre recomiendo. ●

Por Carlos Catari, Venezuela. Escalador, campeón de Boulder Cataluña y subcampeón de España.

JESUIS NÉ À BARQUISIMETO, UNE PETITE VILLE

du Venezuela, en 1981. Ma passion pour l'escalade a commencé là, et m'a entraîné jusqu'en Catalogne en 2008. La Catalogne est l'une des meilleures destinations au monde pour l'escalade, il y a des milliers de voies, des équipements et tous types de facilités qui favorisent la pratique de ce sport. J'ai alors choisi de rester. J'ai vécu à Torelló, puis à Manlleu et je réside désormais à Moià, où je m'entraîne tous les jours, chez moi et dans les environs. J'ai eu de gros problèmes de vue, j'ai subi sept opérations au cours des dernières années, mais je continue à m'investir à fond dans l'escalade et la compétition, malgré mes limites. En Catalogne, je suis heureux d'avoir à proximité Siurana, Margalef, Rodellar, Sant Joan de Vilatorrada, Sadernes ou Cavallers, qui font partie des merveilleux sites pour s'adonner à l'escalade. Mais, parfois (seulement parfois) j'explore également des lieux sans enfiler mes chaussons d'escalade. Lorsque des proches et des amis qui ne font pas d'escalade me rendent visite, nous partons marcher dans la montagne, dans la vallée de Núria, à Montserrat et à Tavertet, par exemple. Je recommande toujours ces espaces naturels qui sont grandioses. ●

Carlos Catari. Grimpeur, champion de Boulder Cataluña et vice-champion d'Espagne.



AIGÜES QUE CUREN

UN VIATGE PER LA CATALUNYA TERMAL

T · CARME ESCALES

AGUAS QUE CURAN.
UN VIAJE POR
LA CATALUÑA TERMAL

DES EAUX AUX VERTUS
CURATIVES. VOYAGE AU
PAYS DU THERMALISME

Si les aigües del Mediterrani han sabut
tractar tan bé, a Catalunya, els amants del
sol, la platja i la natura, unes altres aigües,
ocultes, corren sota els paisatges d'aquest
país i afloren en fonts de salut per a la pell,
els ossos, els ronyons i els pulmons.

Vapor i temperatura de les
aigües termals que
sorgeixen com regals de
benestar són aquí, i des de
tempis de conquesta romana, reclam i
segell terapèutic. I on es troben
aquests imants de salut i benestar?

Hi ha nou municipis catalans,
identificats com a viles termals, on la
riquesa hidromineral de les seves
aigües mineromedicinales o termals ha
escrit una tradició de segles de
beneficis per al cos. Són Benifallet,
Caldes d'Estrac, Caldes de Malavella,

Caldes de Montbui, el Vendrell, la
Garriga, Sant Climent Sescebes, Sant
Hilari Sacalm i Santa Coloma de
Farners, municipis catalans amb fonts
d'aigua declarada d'utilitat pública per
les seves qualitats terapèutiques.
Gràcies a elles, juntament amb el seu

patrimoni cultural, artístic i gastronòmic, un altre atractiu turístic d'aquests indrets són els seus centres termals, balnearis que esdevenen veritables temples de salut. Aquí, i en altres punts del territori, ja fora d'aquestes viles termals, amb deus hidrotermals, les propietats curatives i relaxants de l'aigua serveixen al visitant una estada reparadora, i fins i tot guaridora. I ho fan també emmarcades en entorns paisatgístics de bellesa curativa, com les muntanyes pirinenques que embolcallen els balnearis de Caldes de Boí, que comparteixen territori amb les esglésies romàniques Patrimoni de

la Humanitat; els Banhs de Tredòs, a la Val d'Aran, un seductor refugi hivernal on el contrast amb la neu accentua el valor de les seves aigües termals; o els Banys de Sant Vicenç, un balneari a les mans de la mateixa família des del segle XVIII, entre les comarques de la Cerdanya i l'Alt Urgell.

74 °C DE TEMPERATURA

Una de les viles termals més destacades de Catalunya és Caldes de Montbui. És, literalment, "el poble que bull", tal com s'anuncia en el portal turístic de la població. Són tan singulars els seus tres establiments per rebre el benefici de les seves aigües termals

(Broquetas; Termes Victòria-Can Llobet i Balneari de Caldes) com també ho és la famosa font del Lleó, un dels brolladors d'aigua més sorprenents de Catalunya, des d'on l'aigua surt, en ple carrer, a 74 °C de temperatura. A la ciutat també es poden visitar les termes romanes, del segle II aC i un dels vestigis romans més ben conservats d'Europa. I, des de fa poc, s'han habilitat per a l'ús públic els antics safarejos municipals, on és possible banyar-se en les seves aigües relaxants mineromedicinales.

En cada establiment termal, metges i especialistes en fisioteràpies apliquen els seus mètodes i orienten

Els balnearis catalans són més que aigua.

Los balnearios catalanes son más que agua.

Les établissements balnéaires catalans offrent bien plus que de l'eau.



Si las aguas del Mediterráneo han sabido tratar tan bien, en Cataluña, a los amantes del sol, la playa y la naturaleza, otras aguas, ocultas, corren bajo los paisajes de este país aflorando en fuentes de salud para piel, huesos, riñones y pulmones.

VAPOR Y TEMPERATURA de las aguas termales que surgen como regalos de bienestar son aquí, y desde tiempos de conquista romana, reclamo y sello terapéutico. ¿Y dónde se localizan esos imanes de salud y bienestar? Hay nueve municipios catalanes, identificados como villas termales, donde la riqueza hidromineral de sus aguas mineromedicinales o termales ha escrito una tradición de siglos de beneficios para el cuerpo. Son Benifallet, Caldes d'Estrac, Caldes de Malavella, Caldes de Montbui, el Vendrell, la Garriga, Sant Climent Sescebes, Sant Hilari Sacalm y Santa Coloma de Farners, municipios catalanes con manantiales de agua declarada de utilidad pública por sus cualidades terapéuticas. Gracias a ellas, junto a su patrimonio cultural, artístico y gastronómico, otro atractivo turístico de estos lugares son sus centros termales, balnearios que son verdaderos templos de salud. En ellos, y en otros puntos del territorio, fuera ya de estas villas termales, con manantiales hidrotermales, las propiedades curativas y relajantes del agua sirven al visitante una estancia reparadora, e incluso sanadora. Y lo hacen enmarcadas en entornos paisajísticos de belleza curativa también, como las montañas pirenaicas que envuelven los balnearios de Caldes de Boí, que comparten territorio con las iglesias románicas Patrimonio de la Humanidad; los Banhs de Tredòs, en la Val d'Aran, un seductor refugio invernal donde el contraste con la nieve accentúa el valor de sus aguas termales; o los Banys de Sant Vicenç, un balneario en manos de la misma familia desde el siglo XVIII, entre las comarcas de la Cerdanya y l'Alt Urgell.

74 °C DE TEMPERATURA

Una de las destacadas villas termales de Cataluña es Caldes de Montbui. Es, literalmente, "el pueblo que bulle", tal como se anuncia en el portal turístico de la población. Tan singulares son sus tres establecimientos para recibir el beneficio de sus aguas termales (Broquetas; Termes Victòria-Can Llobet y Balneari de Caldes), como lo es su fuente del Lleó, uno de los surtidores de agua más sorprendentes de Cataluña, pues el agua sale a través de él, y en plena calle, a 74 °C de temperatura. También se pueden visitar en la ciudad sus termas romanas, del siglo II aC y uno de los vestigios roma-



LLUÍS CARO

Els circuits termals ofereixen diverses teràpies reparadores i relaxants.

Los circuitos termales ofrecen distintas terapias reparadoras y relajantes.

Les circuits thermaux offrent différentes thérapies réparatrices et relaxantes.

Si, en Catalogne, la mer Méditerranée a su si bien traiter les amoureux du soleil, de la plage et la nature, d'autres eaux, souterraines, affluent et sont de véritables sources de santé pour la peau, les reins et les poumons.

VAPEUR ET TEMPÉRATURE des eaux thermales qui jaillissent tels des dons pour le bien-être, jouissent ici, depuis la conquête romaine, d'une belle notoriété et d'un label thérapeutique. Où se situent ces sources de santé et bien-être, qui exercent un tel pouvoir d'attraction ? Neuf stations thermales concentrent la richesse hydrominérale, des eaux médicinales riches en minéraux ou porteuses d'une tradition séculaire de bienfaits. Benifallet, Caldes d'Estrac, Caldes de Malavella, Caldes de Montbui, el Vendrell, la Garriga, Sant Climent Sescebes, Sant Hilari Sacalm et Santa Coloma de Farners possèdent des sources déclarées biens d'utilité publique, en raison de leurs qualités thérapeutiques. Grâce à la présence de ces sources, conjuguées au patrimoine culturel, artistique et gastronomique, les centres thermaux et établissements balnéaires sont de véritables temples de la santé. Ces sanctuaires, parmi bien d'autres en Catalogne, possèdent des

sources hydrothermales, dont les propriétés curatives et relaxantes offrent au visiteur un séjour réparateur ou purificateur. Ces temples ont pour cadre des paysages d'une beauté bienfaisante, comme les montagnes pyrénéennes qui accueillent les établissements balnéaires de Caldes de Boí, côtoyant les églises romanes, Patrimoine de l'humanité. En hiver, les Banys de Tredòs, dans le Val d'Aran, sont un refuge où le contraste avec la neige accentue les propriétés des eaux thermales. Les Banys de Sant Vicenç, entre la Cerdagne et l'Alt Urgell, sont dirigés par la même famille depuis le XVIII^e siècle.

UNE TEMPÉRATURE DE 74 °C

En Catalogne, Caldes de Montbui est l'une des villes thermales les plus surprises. Littéralement « le village qui bout », selon l'expression qui apparaît sur son site Internet. Ses trois établissements : Broquetas, Termes Victòria-Can Llobet et Balneari de Caldes, sont aussi singuliers que la source del Lleó, l'un des jets d'eau les plus étonnantes de la Catalogne, l'eau jaillissant en pleine rue à une température de 74 °C. Les thermes romains de la ville, qui datent du II^e siècle av. J.-C., et comptent parmi les vestiges romains les mieux conservés d'Europe, méritent également une visite. Les

NOU VILES TERMALS OFEREIXEN LES SEVES AIGÜES TERAPÈUTIQUES

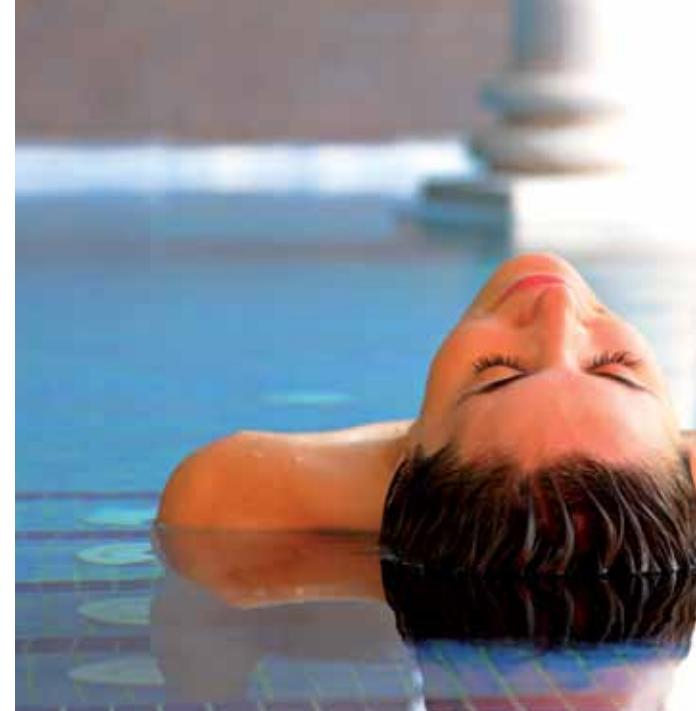
NUEVE VILLAS TERMALES OFRECEN SUS AGUAS TERAPÉUTICAS

NEUF VILLES THERMALES DISTILLENT LEURS EAUX THÉRAPEUTIQUES

cada usuari sobre els tractaments més indicats per a les seves patologies o els desitjos de millora. A la comarca lleidatana de l'Urgell, el balneari de Rocallaura, per exemple, ha adquirit gran renom per l'impacte beneficis de les propietats de les seves aigües en les afeccions de ronyó. L'aigua de la font que va donar lloc a l'obertura del balneari és embotellada i està indicada per a afeccions renals i àcid úric, i el seu efecte és altament diurètic. Aquesta mateixa aigua, a través del bany, és desintoxicant i potencia tant la hidratació com l'antienvellicitat. No és debades que els monjos cistercencs fixessin l'enclavament de dos dels seus monestirs, Poblet i Vallbona de les Monges, a la vora de Rocallaura, inspirats per la salut que propicien les seves aigües profundes. El balneari de Rocallaura es troba entre aquests dos

monumentals monestirs cistercencs i forma part, així, del territori de la Ruta del Cister, un atractiu recorregut entre vinyes i natura, petits pobles i tradicions ancestrals que acompanyen el potencial de les aigües termals de la contrada.

No gaire lluny, les Termes Montbrió, al costat de la població tarragonina de Reus, brinden una altra oportunitat única de submergir-se en l'experiència guaridora de l'aigua termal, en un entorn romàntic de jardins i un edifici de gran encant modernista. Altres balnearis, com el Titus (a la comarca del Maresme), ubicats a prop del mar, i una extensa oferta de centres de *wellness* esquitzen Catalunya amb circuits aquàtics i tractaments com la talassoteràpia que, entre entorns paisatgístics preciosos, ens milloren per dins i per fora, en una interessant experiència de benestar. ●



La Gastrodada

VICHY CATALÁN, LA SALUT DINS D'UNA AMPOLLA

Era el 1881 quan a la població de Caldes de Malavella, a l'interior de la Costa Brava, un metge, el doctor Modest Furest i Roca, es va interesar pel contingut de l'aigua de la font Puig de les Ànimes. Les propietats que van descobrir les investigacions van derivar en la declaració d'aquelles aigües d'utilitat pública.

El doctor Furest, que havia adquirit els terrenys on es trobava la preuada font, va donar a conèixer internacionalment els seus beneficis, unes aigües que va començar a embotellar i que va comercialitzar amb el nom de *Vichy Catalán*, i que van donar lloc al balneari del mateix nom. ●





LLUÍS CARRO

El balneari Broquetas de Caldes de Montbui (a dalt) i l'hotel Termes La Garriga (a baix), situats en dues de les nou viles termals de Catalunya.

El balneario Broquetas de Caldes de Montbui (arriba) y el hotel Termes La Garriga (abajo), situados en dos de las nueve villas termales de Cataluña.

L'établissement balnéaire Broquetas de Caldes de Montbui (ci-dessus) et l'Hôtel Termes La Garriga (ci-dessous), se situent dans deux des neuf villes thermales catalanes.



MANOCAÑAS

El Gastrodato

VICHY CATALÁN, LA SALUD EN UNA BOTELLA

Era 1881 cuando en la población de Caldes de Malavella, en el interior de la Costa Brava, un médico, el doctor Modest Furest i Roca, se interesó por el contenido del agua del manantial Puig de les Ànimes. Las propiedades que descubrieron sus investigaciones derivaron en la declaración de esas aguas como de utilidad pública. El doctor Furest, que había adquirido los terrenos donde se encontraba el preciado manantial, dio a conocer internacionalmente sus beneficios, aguas que empezó a embotellar y comercializar con el nombre de *Vichy Catalán*, y que dieron lugar al balneario del mismo nombre. ●

nos mejor conservados de Europa. Y, desde hace poco, se han habilitado para el uso público los antiguos lavaderos municipales, donde se puede tomar un baño en sus aguas relajantes y mineromedicinales.

En cada establecimiento termal, médicos y especialistas en fisioterapias aplican sus métodos y orientan a cada usuario sobre los tratamientos más indicados para sus dolencias o deseos de mejora. En la comarca leridana de l'Urgell, el balneario de Rocallaura, por ejemplo, ha adquirido gran renombre por el impacto beneficioso de las propiedades de sus aguas en las afectaciones de riñón. El agua de la fuente que dio lugar a la apertura del balneario es embotillada y está indicada para afecciones renales y ácido úrico, y su efecto es altamente diurético. La misma agua, tomada en baño, es desintoxicante y potencia tanto la hidratación, como el antienvejecimiento. No en vano, los monjes cistercienses fijaron el enclave de dos de sus monasterios, Poblet y Vallbona de les Monges, en las proximidades de Rocallaura, inspirados por la salud que propician sus aguas profundas. El balneario de Rocallaura está entre esos dos monasterios cistercienses y forma, así, parte del territorio de la Ruta del Císter, un atractivo recorrido entre viñas y naturaleza, pueblos y tradiciones ancestrales que acompañan el potencial de las aguas termales del lugar.

No muy lejos, las Termes Montbrió, junto a la población tarragonense de Reus, brindan otra oportunidad de sumergirse en la experiencia sanadora del agua termal, en un romántico entorno de jardines y un edificio de gran encanto modernista. Otros balnearios, como el Titus, ubicados junto al mar, y una extensa oferta de centros de *wellness* salpican Cataluña con circuitos acuáticos y tratamientos como la talasoterapia que, entre bellos entornos paisajísticos, nos mejoran por dentro y por fuera, en una interesante experiencia de bienestar. ●

anciens lavoirs municipaux ont été rouverts au public qui peut s'y baigner pour profiter des propriétés relaxantes et des eaux minérales aux vertus médicinales.

Chaque établissement thermal dispose de médecins et de physiothérapeutes qui appliquent leurs méthodes et orientent chacun vers les soins les plus appropriés en fonction de ses affections ou de ses désirs. Dans les Terres de Lleida, dans la région d'Urgell, l'établissement balnéaire de Rocallaura a acquis une grande renommée grâce aux effets bénéfiques de ses eaux sur les maladies rénales. Son eau de source est mise en bouteille et recommandée dans les cas d'affections rénales et de goutte, notamment en raison de son effet diurétique. Un bain dans cette eau purifie, améliore l'hydratation et contribue à lutter contre le vieillissement. Attirés par les bienfaits de ses eaux sur la santé, entre autres avantages des lieux, les moines cisterciens ont érigé deux de leurs monastères, Poblet et Vallbona de les Monges, à proximité de Rocallaura. L'établissement balnéaire de Rocallaura se niche entre ces deux monastères cisterciens et fait ainsi partie de la Route des abbayes cisterciennes, itinéraire agréable qui se faufile entre les vignes et les vallées sauvages, qui traverse les villages, permettant de découvrir les traditions ancestrales et complétant les qualités des eaux thermales.

Non loin de là, les Termes Montbrió, proches de Reus, en terres tarragonaises, offrent la possibilité de vivre une expérience purificatrice, dans un cadre romantique et verdoyant, dans un fascinant édifice Art nouveau. D'autres établissements balnéaires comme le Titus, en bord de mer, et de nombreux centres de bien-être parsèment la Catalogne, proposant des circuits aquatiques et des soins de thalassothérapie, au cœur de paysages exceptionnels, pour régénérer corps et esprit. ●

Gastronote

VICHY CATALÁN, LA SANTÉ EN BOUTEILLE

En 1881, dans le village de Caldes de Malavella, dans l'arrière-pays de la Costa Brava, un médecin, le docteur Modest Furest i Roca, s'intéressa aux propriétés de l'eau de la source Puig de les Ànimes. Grâce à ses recherches qui mirent en lumière ses vertus, la source fut déclarée d'utilité publique. Le docteur Furest, qui avait acheté des terres où jaillissait la précieuse source, vanta ses bienfaits à l'étranger. Il mit en bouteille l'eau et la commercialisa sous le nom de *Vichy Catalán*. L'établissement balnéaire du même nom ouvrit ainsi ses portes. ●

VIVÈNCIES

VIVENCIAS EXPÉRIENCES

VIES VERDES, VIES BRAVES VIES SOBERTES A LES EMOCIONS

T · SERGI FERNÁNDEZ TOLOSA

CABLEPRESS



VÍAS VERDES, VÍAS BRAVAS.
VÍAS ABIERTAS A LAS EMOCIONES

VOIES VERTES,
ITINÉRAIRES MARINS.
VOIES OUVERTES AUX ÉMOTIONS

A Catalunya dos itineraris cicloturistes uneixen el mar amb les muntanyes. Són perfectes per a qui busca rutes plenes d'al·licients però lliures de desnivells.

En Cataluña dos itinerarios cicloturistas unen el mar con las montañas. Son perfectos para quien busca rutas llenas de alicientes pero libres de desniveles.

En Catalogne, deux itinéraires pour cyclotouristes unissent mer et montagne. Ces parcours conviennent parfaitement à ceux et celles qui sont à la recherche d'itinéraires pleins d'attrait tout en étant dépourvus de dénivelets.



Nedar sobre bells fons marins, entre illots rocosos i peixos de colors. O pedalar a través de les muntanyes, per antics camins en els quals avui regna el silenci i es respira l'aire més pur. Les vies braves i les vies verdes de Catalunya són una porta oberta a les experiències viatgeres.

Mars, muntanyes, rius, valls... Catalunya conté una col·lecció de paisatges extraordinàriament diversos que conviden a viatjar a la recerca de sensacions úniques i irrepetibles. Perquè viatjar és descobrir, experimentar i, sobretot, sentir. El batec del cor, l'aire net, els sons del bosc, les aromes del camp... També és explorar, perdre's, trobar-se. Però per sentir l'esperit viatger no cal emprendre aventures èpiques o extremes, ni pedalar milers de quilòmetres o afrontar ascensions

inacabables. Un petit viatge en bicicleta també pot ser una experiència plaent, tranquil·la i assossegada. Només es tracta de triar la ruta adequada i plantejar-se el viatge sense presses, i anar d'un poblet a un altre al ritme que dictin les cames i assaborint el plaer de cada instant.

A Catalunya hi ha dos grans itineraris cicloturistes que connecten el mar amb les muntanyes –o, encara millor, les muntanyes amb el mar, així viatjarem de baixada-. Tots dos són perfectes per

al cicloviatger que va a la recerca de rutes plenes d'al·lidents però lliures d'excessius desnivells.

La primera comença a la històrica població de Tortosa, al sud de Tarragona, molt a prop de la desembocadura del riu Ebre, i s'endinsa literalment a les muntanyes dels Ports, tot seguint el traçat d'una vella línia de ferrocarril abandonada. El trajecte rep primer el nom de Via Verda del Baix Ebre, i després es denomina Via Verda de la Terra Alta i Vía Verde del Val de Zafán (www.viasverdes.com). És un bici-carril molt ben condicionat i senyalitzat de 100 quilòmetres que discorre per boscos de pins, zones rurals i un impressionant paisatge càrstic. La ruta es pot dividir en etapes i ens podem quedar a dormir en els pobles per on passava l'antic tren.

La Via Verda de la Terra Alta, al sud de Catalunya, discorre per boscos de pins i un impressionant paisatge càrstic.

La Via Verda de la Terra Alta, al sur de Cataluña, discurre por bosques de pinos y un impresionante paisaje cártico.

La voie verte de la Terra Alta, au sud de la Catalogne, traverse des forêts de pins et un impressionnant paysage karstique.

Nadar sobre bellos fondos marinos, entre islotes rocosos y peces de colores. O pedalear a través de las montañas, por antiguos caminos en los que hoy reina el silencio y se respira el aire más puro. Las vías bravas y las vías verdes de Cataluña son una puerta abierta a las experiencias viajeras.

MARES, MONTAÑAS, ríos, valles... Cataluña abarca una colección de paisajes extraordinariamente diversos que invitan a viajar en busca de sensaciones únicas e irrepetibles. Porque viajar es descubrir, experimentar y, sobre todo, sentir. El latido del corazón, el aire limpio, los sonidos del bosque, los aromas del campo... También es explorar, perderse, encontrarse. Pero para sentir el espíritu viajero no hace falta emprender aventuras épicas o extremas, ni pedalear miles de kilómetros o afrontar interminables ascensiones. Un pequeño viaje en bicicleta también puede ser una experiencia placentera, tranquila y sosegada. Solo se trata de elegir la ruta adecuada y plantearse el viaje sin prisas, yendo de un pueblo a otro al ritmo que dicten las piernas y saboreando cada instante.

En Cataluña existen dos itinerarios cicloturistas que conectan el mar con las montañas –o mejor aún, las montañas con el mar, pues así viajaremos de bajada-. Ambos resultan perfectos para el cicloviajero en busca de rutas llenas de alicientes pero libres de desniveles.

La primera tiene su inicio en la histórica población de Tortosa, en el sur de Tarragona, muy cerca de la desembocadura del río Ebro, y se adentra en las montañas dels Ports, siguiendo el trazado

de una vieja línea de ferrocarril abandonada. El trayecto recibe primero el nombre de Vía Verde del Baix Ebre, para después denominarse Vía Verde de la Terra Alta y Vía Verde del Val de Zafán (www.viasverdes.com). Es un bici-carril acondicionado y señalizado de 100 kilómetros que discurre por bosques de pinos, zonas rurales y un impresionante paisaje cárstico. La ruta se puede dividir en etapas, parando a dormir en los pueblos por los que pasaba el antiguo tren.

La segunda opción se encuentra en la provincia de Girona y comunica las montañas del Pirineo con las playas de la Costa Brava. El itinerario suma un total de 132 kilómetros y conecta la Vía Verde del Ferro i del Carbó y las vías verdes del Carrilet I y II (www.viesverdes.cat), entre Ripoll y Sant Feliu de Guíxols, pasando por Olot y la siempre acogedora ciudad de Girona, en un viaje de lo más entretenido, pues la ruta cruza puentes medievales, descubre monasterios del románico y atraviesa la zona volcánica de la Garrotxa.

VÍAS BRAVAS: CAMINOS SOBRE EL MAR

Si lo que te gusta es nadar, cierra los ojos e imagina que sales de casa –o de un hotel, un camping o una casa rural– de buena mañana, con el bañador y las gafas de natación, y caminas hasta la playa, donde te sumerges, muy lentamente, y te fundes con el mar. Imagina que nadas el tiempo que tú quieras, a tu ritmo, a orillas de una costa majestuosa y llena de vida, por una ruta acuática, señalizada y balizada que te permite volver al punto de inicio por un bucólico sendero costero. Imagina que estás pasando unos días en un pequeño pueblo de la Costa Brava, como Llançà, Cadaqués o l'Estartit. Y entonces despertas y estás nadando en una vía brava, fluyendo sobre las aguas, entre acantilados cubiertos de pinos,

Nager au-dessus de magnifiques fonds marins, entre des îlots rocheux et au milieu des poissons colorés. Ou pédailler à travers les montagnes, en suivant d'anciens chemins où règnent aujourd'hui le silence et l'air pur. En Catalogne, les itinéraires marins et les voies vertes ouvrent sur tout un monde d'expériences et d'explorations.

MERS, MONTAGNES, rivières, vallées... La Catalogne collectionne une palette extrêmement variée de paysages qui invitent au voyage, à la recherche de sensations uniques et extraordinaires. Car voyager, c'est découvrir, expérimenter et, surtout, sentir. Les battements du cœur, l'air pur, les bruits de la forêt, les parfums de la campagne... C'est aussi explorer, se perdre, se retrouver. Mais pour cultiver l'esprit voyageur, il n'est pas nécessaire de se lancer dans des aventures épiques ou extrêmes, ni de pédaler des milliers de kilomètres ou d'affronter d'interminables ascensions. Un petit voyage à vélo peut aussi être une expérience plaisante, tranquille et paisible. Il suffit de choisir le bon itinéraire et de préparer son voyage sans hâte, en allant d'un village à l'autre, au rythme de ses jambes, et en savourant chaque moment.

Las vías bravas corren paralelas a los caminos de ronda que bordean la costa catalana.

Les itinéraires marins sont parallèles aux chemins de ronde qui bordent la côte catalane.

Les itinéraires marins sont parallèles aux chemins de ronde qui bordent la côte catalane.

En Catalogne, deux itinéraires cyclotouristiques relient la mer et les montagnes –ou mieux encore, les montagnes et la mer, pour n'amorcer que des descentes-. Ces parcours conviennent parfaitement à ceux et celles qui sont à la recherche d'itinéraires pleins d'attraits tout en étant dépourvus de dénivelés.

Le premier parcours part du village historique de Tortosa, au sud de Tarragona, à proximité de l'embouchure de l'Ebre, et s'enfonce dans les montagnes d'Els Ports, en suivant le tracé d'une ancienne ligne de chemin de fer abandonnée. Le circuit s'appelle dans un premier temps Voie verte du Baix Ebre, puis porte le nom de Voie verte de la Terra Alta et Voie verte del Val de Zafán (www.viasverdes.com). Sur 100 kilomètres, une piste cyclable aménagée et balisée traverse des forêts de pins, des zones rurales et un impressionnant paysage karsique. Tout au long du trajet, le voyageur peut faire des haltes et dormir dans les villages où s'arrêtait autrefois le train.

La province de Girona offre une seconde option, qui relie les montagnes pyrénéennes et les plages de la Costa Brava. L'itinéraire, qui totalise 132 kilomètres, relie la Voie verte du fer et du charbon et les Voies vertes du petit train I et II (www.viesverdes.cat), entre Ripoll et l'accueillante ville de Girona. Ce voyage divertissant emprunte des ponts médiévaux, fait découvrir des monastères de style roman et sillonne la zone volcanique de la Garrotxa.

ITINÉRAIRES MARINS : DES CHEMINS QUI FENDENT LA MER

Si vous aimez nager, fermez les yeux et imaginez que vous sortez de chez vous –ou d'un hôtel, d'un



La segona opció es troba a la província de Girona i comunica les muntanyes del Pirineu amb les platges de la Costa Brava. L'itinerari suma un total de 132 quilòmetres i connecta la Via Verda del Ferro i del Carbó i les vies verdes del Carrilet I i II (www.viesverdes.cat), entre les poblacions de Ripoll i Sant Feliu de Guíxols, passant per Olot i la sempre acollidora ciutat de Girona, en un viatge d'allò més entretingut, perquè la ruta creua ponts medievals, descobreix monestirs del romànic i travessa la zona volcànica de la Garrotxa.

VIES BRAVES: CAMINS SOBRE EL MAR

Si el que t'agrada és nedar, tanca els ulls i imagina't que surts de casa –o d'un hotel, un càmping o una casa rural– de bon matí, amb el banyador i les ulleres de natació, i camines fins a la platja, on et submergeixes, molt a poc a poc, i et fons amb el mar. Imagina't que nedes l'estona que et ve de gust, al teu ritme, a la vora d'una costa majestuosa i plena de vida, per una ruta aquàtica, senyalitzada i abalisada que et permet tornar al punt d'inici per un camí coster d'allò més bucòlic. Imagina't que estàs passant uns dies en un poblet de la Costa Brava, com Llançà, Cadaqués o l'Estartit. I aleshores et despertes i estàs nedant en una via brava, fluint sobre les aigües, entre penya-segats coberts de pins, bancs de peixos, praderies de posidònia i cormorans que s'asseuen les ales al vent i es

posen sobre les roques. Estàs en completa harmonia amb el mar i amb tu mateix. Fins i tot les petites meduses et semblen boniques.

Així són les vies braves de Catalunya (www.viesbraves.com), uns recorreguts marins d'ús públic creats amb finalitats esportives, lúdiques i pedagògiques, especialment destinats als aficionats a la natació en aigües obertes i als practicants de *snorkeling*.

A les costes de Girona hi ha un total de catorze vies braves repartides al llarg de tot el litoral, des de Portbou fins a Sant Feliu de Guíxols. A Barcelona n'hi ha tres més, entre Sitges i Calella, i una quarta situada a l'embassament de la Baells, a prop del Pirineu. Té una longitud que oscil·la entre els 600 i els 2.000 metres, i totes tenen una amplada mínima de 200 metres a les zones de platja i de 50 metres als sectors de roques. A més, de maig a octubre disposen de balises flotants, i en els punts d'inici hi ha plafons informatius amb un mapa del recorregut i informacions pràctiques, com la distància, la temperatura de l'aigua, les zones amb corrents, les possibles sortides d'emergència, etc. En el disseny d'aquests recorreguts s'ha tingut cura de tots els detalls perquè el gaudi sigui ple i l'activitat resulti segura. Per això, les vies braves transcorren de manera paral·lela als tradicionals camins de ronda, ideals per passejar, tornar per terra al punt d'inici o, si es vol, observar com avancen els nedadors des de la costa. ●

LES VIES BRAVES SÓN RECORREGUTS MARINS D'ÚS PÚBLIC DESTINATS ALS AFICIONATS A LA NATACIÓ O L'SNORKELING



PERE DURAN

Via brava de s'Agaró, a la Costa Brava.

Vía brava de s'Agaró, en la Costa Brava.

Itinéraire marin de s'Agaró, sur la Costa Brava.



I, a prop, una oferta de turisme rural espera el visitant en plena natura.

Y cerca, una oferta de turismo rural espera al visitante en plena naturaleza.

Et, non loin, le tourisme rural, en pleine nature, tend les bras au visiteur.



ORIOL CLAVERA



bancos de peces, praderas de posidonia y corallines que secan sus alas al viento posados sobre las rocas. Estás en completa armonía con el mar y contigo mismo. Incluso las pequeñas medusas te parecen criaturas hermosas.

Así son las vías bravas de Cataluña (www.viesbraves.com), unos recorridos marinos de uso público creados con fines deportivos, lúdicos y pedagógicos, especialmente destinados a los aficionados a la natación en aguas abiertas y los practicantes de *snorkeling*.

En las costas de Girona existen ya un total de catorce vías bravas repartidas a lo largo de todo el litoral, desde Portbou hasta Sant Feliu de Guíxols. En Barcelona hay otras tres, entre Sitges y Calella, además de una cuarta situada en el embalse de la Baells, cerca del Pirineo. Su longitud oscila entre los 600 y los 2.000 metros, y todas tienen una anchura mínima de 200 metros en las zonas de playa y de 50 metros en los sectores de rocas. Además, de mayo a octubre disponen de balizas flotantes, y en los puntos de inicio hay paneles informativos con un mapa del recorrido e informaciones prácticas, como la distancia, la temperatura del agua, las zonas con corrientes, las posibles salidas de emergencia, etc. En el diseño de estos recorridos todos los detalles han sido cuidados para que el disfrute sea pleno y la actividad resulte segura. Por ello, las vías bravas transcurren de forma paralela a los tradicionales caminos de ronda, ideales para pasear, regresar por tierra al punto de inicio o, si se desea, observar el avance de los nadadores desde la costa. ●

LAS VÍAS BRAVAS SON RECORRIDOS MARINOS DE USO PÚBLICO DESTINADOS A LOS AFICIONADOS A LA NATACIÓN O EL SNORKELING

LES ITINÉRAIRES MARINS, DES CIRCUITS AQUATIQUES OUVERTS AU PUBLIC, DESTINÉS AUX PASSIONNÉS DE NATATION ET ADEPTES DE RANDONNÉE PALMÉE

camping ou d'un gîte rural- de bon matin, vêtu de votre maillot de bain et muni de vos lunettes de natation. Vous marchez en direction de la plage, vous plongez dans l'eau, très lentement, et vous vous fondez dans la mer. Et vous nagez aussi longtemps que vous le souhaitez, à votre rythme, sur les rives d'une côte majestueuse et pleine de vie, en suivant une route aquatique balisée, puis en revenant au point de départ par un sentier surplombant le rivage. Imaginez que vous passiez quelques jours dans un petit village de la Costa Brava, comme Llançà, Cadaqués ou l'Estartit. Vous vous réveillez et vous nagez en suivant un itinéraire marin, en glissant sur l'eau, entre falaises couvertes de pins, bancs de poissons, prairies de posidonie et cormorans posés sur des rochers qui séchent leurs ailes au vent. Vous êtes en parfaite harmonie avec la mer et vous-même. Les petites méduses passeront même pour de charmantes créatures.

Les itinéraires marins catalans sont fidèles à cette description (www.viesbraves.com), ces circuits aquatiques ouverts au public ont été créés à des fins sportives, ludiques et pédagogiques, et sont plus particulièrement destinés aux passionnés de natation en mer et aux adeptes de randonnée palmée.

Sur les côtes de Girona, quatorze itinéraires marins ont déjà été tracés, le long du littoral, de Portbou à Sant Feliu de Guíxols. Il en existe quatre autres, 3 entre Sitges et Calella, et le 4^e au lac de la Baells, à proximité des Pyrénées. Longs de 600 à 2 000 m, ces itinéraires marins font au moins 200 m de large dans les zones de plage et 50 m dans les zones rocheuses. De plus, de mai à octobre, les itinéraires sont signalisés par des balises flottantes, et aux points de départ, des panneaux indiquent le parcours (carte) et donnent des informations pratiques (distance, température de l'eau, zones traversées par des courants, issues de secours, etc.). Ces circuits ont été conçus dans les moindres détails pour profiter pleinement et en toute sécurité de cette activité. Raison pour laquelle, les itinéraires marins suivent, en parallèle, les traditionnels chemins de ronde, des sentiers privilégiés pour flâner, faire demi-tour ou observer les nageurs de la côte. ●

La Gastrodada

ARROSSOS DE MAR I DE MUNTANYA

Des de la Costa Brava fins al delta de l'Ebre, passant pels Pirineus. Arreu del territori català trobem plats típics elaborats amb arròs. Al delta de l'Ebre, ple d'arrossars, es pot tastar un deliciós arròs negre, una paella o un arròs de marisc, o fins i tot participar en les tradicionals festes de la sega i la plantada o en les jornades gastronòmiques de l'arròs a Deltebre. També destaquen els arrossos de muntanya que se serveixen en els pobles del Pirineu –amb carn de porc, conill, pollastre, botifarra i bolets–; els arrossos de l'Empordà, sobretot el de Pals, o el famós arròs Parellada, de peix i carn, que se serveix en el cèlebre restaurant 7 portes, de Barcelona. ●



El Gastrodato

ARROCES DE MAR Y DE MONTAÑA

Desde la Costa Brava hasta el delta del Ebro, pasando por los Pirineos. Por todo el territorio catalán encontramos platos típicos elaborados con arroz. En el delta del Ebro, repleto de arrozales, se puede probar un delicioso arroz negro, una paella o un arroz de marisco, o incluso participar en las tradicionales fiestas de la siega y la plantada o en las jornadas gastronómicas del arroz en Deltebre. Asimismo destacan los arroces de montaña que se sirven en los pueblos del Pirineo –con carne de cerdo, conejo, pollo, butifarra y setas–; los arroces de l'Empordà, sobre todo el de Pals, o el famoso arroz Parellada, de pescado y carne, que se sirve en el famoso restaurante 7 portes, de Barcelona. ●

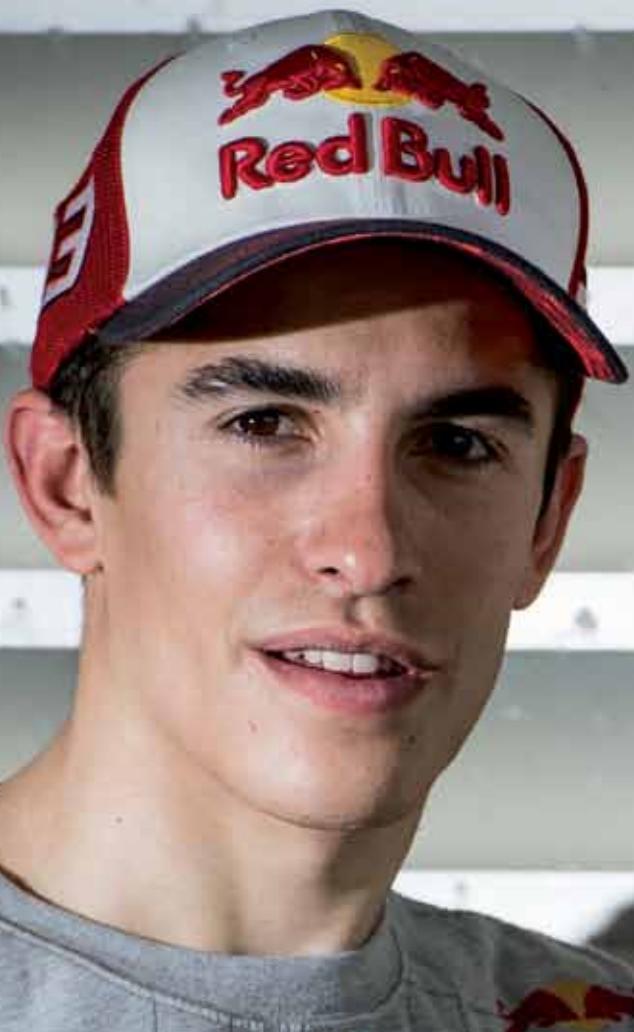
Gastronote

ACCORD RIZ, MER ET MONTAGNE

De la Costa Brava au delta de l'Èbre, en passant par les Pyrénées. Des plats typiques élaborés à base de riz sont proposés aux quatre coins de la Catalogne. Le delta, inondé de rizières, propose de délicieux riz à l'encre de seiche, des paellas ou des riz aux fruits de mer. Les traditionnelles fêtes des moissons et des semaines ou les journées gastronomiques mettant à l'honneur le riz à Deltebre sont des rendez-vous incontournables. Les riz servis dans les villages pyrénéens réunissent d'autres ingrédients, porc, lapin, poulet, saucisse et champignons. Dans l'Empordà, vous pouvez découvrir le riz de Pals, sans oublier le fameux riz Parellada préparé par le restaurant barcelonais 7 portes. ●

VIVÈNCIES

VIVENCIAS EXPÉRIENCES



MARC MÁRQUEZ

PILOT DE MOTOCICLISME

PILOTO DE MOTOCICLISMO

PILOTE DE MOTOCYCLISME

T · EVA CORTIJO



**“DONAR A CONÈIXER
LA TEVA TERRA
PER TOT EL MÓN
ÉS UN HONOR”**

Durant bona part de l'any, la teva vida fa olor de benzina. Et passeges pel món sencer amb el teu equip i, evidentment, amb les teves motos. Ets un bon ambaixador de la cultura i les tradicions lleidatanes i catalanes?

Evidentment me'n sento molt orgullós. Poder donar a coneixer la teva terra per tot el món és un honor.

Què és el que més t'agrada de Cervera i de la teva terra?

M'encanta viure on visc i és un lloc ideal per practicar qualsevol tipus d'esport: anar en bicicleta, tant de carretera com de muntanya, anar en moto de diferents disciplines per la proximitat dels circuits... Es menja molt bé... A més dels macarrons de la meva àvia, el meu plat preferit són, com no podria ser d'una altra manera, els cargols. És veritat que a l'hivern fa força fred i hi ha boira, però té el seu encant. Si un dia la boira desaparegués, la trobaríem a faltar!

Ets més de pla o del Pirineu?

M'agraden les dues coses perquè totes dues tenen el seu encant. Intento combinar-les, però al final vaig menys a la muntanya, tot i que m'agrada entrenar-m'hi a l'hivern.

Quan en Marc Márquez vol descansar, què fa?

Res d'especial, el mateix que fan els nois de 23 anys com jo. A l'estiu, sempre m'agrada més anar a la platja i, a l'hivern, a la muntanya. De totes maneres, en aquests moments no tinc gaire temps per descansar...

T'agrada sortir en bicicleta quan no tens grans premis i t'agrada fer-ho pels voltants de casa teva, per la Segarra.

És dels esports que més m'agraden. Vaig en bicicleta tant per entrenar-me i preparar-me físicament com per disconnectar. M'agrada fer BTT i bicicleta de carretera. Hi ha molta gent que no coneix les rutes que hi ha per la Segarra per gaudir de la natura mentre fas esport. S'han de descobrir.



El 93 de Márquez és un clàssic en el podi del Campionat Mundial de Moto GP.

El 93 de Márquez es un clásico en el podio del Campeonato Mundial de Moto GP.

Le 93 de Marc Márquez est un classique sur le podium du championnat mondial de MotoGP.

Una altra ruta que fas és la dels circuits, per entrenar-te. Per què creus que aquí hi ha tanta passió per les motos?

Aquí, a Catalunya, el clima és perfecte per anar en moto i això es nota moltíssim. S'ha anat creant afició, i que segueixi així!

EL PERFIL

Nascut el 1993 a Cervera, una localitat de les Terres de Lleida amb molta història, Marc Márquez va demanar la seva primera moto als Reis quan tenia 4 anys. Les dues rodes són la seva vida: si li preguntes, els primers records relacionats amb la seva terra són sobre la bicicleta, encara amb rodes petites, per tots els racons del seu municipi, perquè la moto la deixava per als circuits. I el seu primer record sobre la moto? Doncs que li agradava "més que tot el que havia fet fins aleshores".

Al Moto Club Segre tenen l'honor de guardar la seva primera llicència oficial i també la del seu germà, l'Àlex, que també és

campió del món, en el seu cas de Moto3. La seva vida canvia l'any 2004 quan coneix Emili Alzamora, un altre campió del món de motociclisme lleidatà. La seva relació, totalment consolidada, i l'esforç, els han fet guanyar tot el que han guanyat i a passejar el nom de Cervera, en particular, i el de Lleida i Catalunya, en general, arreu del món. Marc Márquez va debutar en el Mundial el 2008, i als 15 anys i 126 dies va aconseguir el seu primer podi del campionat. Va ser l'inici fulgurant d'una carrera que ja inclou quatre títols de campió del món: 1 de 125 cc (2010), 1 de Moto2 (2012) i 2 de MotoGP (2013 i 2014). ●

Les motos de Marc Márquez al Museu Comarcal de Cervera.

Les motos de Marc Márquez en el Museu Comarcal de Cervera.

Les motos de Marc Márquez au Musée régional de Cervera.

I és que Marc Márquez és un habitual dels circuits com el de Rufea, a Lleida, on s'entrena en dirt track (una especialitat molt coneguda pels amants del motor nord-americans i d'altres punts del planeta i que aquí ha posat de moda el jove pilot lleidatà) i també en altres traçats com el Bosquet de Ponts (a la comarca de la Noguera), o el de la Clua (a la comarca de l'Alt Urgell).

A un amant de les motos, quina ruta li recomanaries?

Catalunya ofereix tantes rutes per als amants del motociclisme que no sabria quina triar... Però qualsevol que acabi a Montmeló, per veure la carrera de MotoGP del cap de setmana, és una molt bona opció!

Per què t'agrada tant pilotar? Què sents damunt la moto?

És una experiència complicada d'explicar amb paraules, l'has de viure per sentir-la. Són moments de màxima concentració, de certa tensió alhora, de pujada d'adrenalina...

Si no fossis pilot, què series?

Segur que em dedicaria a alguna cosa vinculada al món de les motos, del motor o de l'esport. No sabria dir-te a què exactament, però segur que d'aquests sectors.

Si algú et preguntés "per què he d'anar a Cervera?", què li contestaries?

Per moltíssims motius, entre els quals, anar a veure al Museu Comarcal de Cervera l'exposició on hi ha les meves motos campiones del món, les del meu germà campiones del món i d'Espanya i la seu del meu club de fans oficial!

L'Official Fan Club Marc Márquez va néixer a Cervera l'any 2010 després que el lleidatà aconseguís el seu primer títol mundial, el de 125 cc, de la mà del seu oncle, Ramon Márquez, que en segueix sent el president. ●



JOSEP LACO - GETTY IMAGES

"DAR A CONOCER TU TIERRA POR TODO EL MUNDO ES UN HONOR"

DURANTE GRAN PARTE DEL AÑO, tu vida huele a gasolina. Te paseas por todo el mundo con tu equipo y, evidentemente, con tus motos. ¿Eres un buen embajador de la cultura y las tradiciones leridanasy catalanas?

Lógicamente me siento muy orgulloso. Poder dar a conocer tu tierra por todo el mundo es un honor. ¿Qué es lo que más te gusta de Cervera y de tu tierra?

Me encanta vivir donde vivo y es un sitio ideal para practicar cualquier tipo de deporte: ir en bicicleta, tanto de carretera como de montaña, montar en moto de diferentes disciplinas por la proximidad de los circuitos... Se come muy bien... Aparte de los macarrones de mi abuela, mi plato favorito son, cómo no, los caracoles. Es verdad que en invierno hace bastante frío y hay niebla, pero tiene su encanto. Si un día desapareciese la niebla, ¡la echaríamos de menos!

¿Eres más de llano o del Pirineo?

Me gustan las dos cosas porque las dos tienen su encanto. Intento combinarlo, pero acabo yendo menos a la montaña, aunque me gusta entrenarme allí en invierno.

¿Cuando Marc Márquez quiere descansar, ¿qué hace?

Nada en especial, lo que hacen los chicos de 23 años como yo. En verano, siempre me gusta más ir a la playa y, en invierno, a la montaña. De todas maneras, en estos momentos no tengo demasiado tiempo para descansar...

Te gusta salir en bicicleta cuando no tienes grandes premios y te gusta hacerlo por los alrededores de tu casa, por la Segarra.

Es de los deportes que más me gustan. Además, voy en bicicleta tanto para entrenarme y prepararme físicamente como para desconectar y airearme. Me gusta hacer BTT y bicicleta de carretera. Hay mucha gente a la que le gusta la BTT y que no conoce los muchos caminos y rutas que



XAVI CALZADA - PAERIA DE CERVERA

MARC MÁRQUEZ RECOMANA...

Cervera és terra de bruixes, màgia, dimonis i dones sàvies. Totes elles es reuneixen una vegada l'any per celebrar una festa diabòlica que omple la capital de la comarca de la Segarra de foc, gresca i esoterisme. Una celebració que sempre té lloc a les acaballes de l'estiu, l'últim cap de setmana d'agost. L'Aquelarre de Cervera va ser creat per l'Assemblea de Joves amb la col·laboració dels membres de la revista *Carreró de les Bruixes*, i, tot i que va començar en aquell carrer, el de les bruixes, ara ocupa tota la ciutat, amb fira de productes esotèrics inclosa. "M'encanta l'Aquelarre perquè és una de les festes més importants de Cervera", ens confessa Marc Márquez, però lamenta que "des que corro el Mundial, no hi puc anar pràcticament mai perquè em coincideix amb el cap de setmana de cursa i no puc ser-hi. És una llàstima perquè m'agradaria molt tornar a ser-hi un any més". ●

hay por la Segarra para disfrutar de la naturaleza mientras haces deporte. Hay que descubrirlos.

Otra ruta que haces es la de los circuitos, para entrenarte. ¿Por qué crees que aquí hay tanta pasión por las motos?

Aquí, en Cataluña, el clima es perfecto para ir en moto y eso se nota muchísimo. Se ha ido creando afición, ¡y que siga así!

Y es que Marc Márquez es un habitual en circuitos como el de Rufea, en Lleida, donde se entrena en dirt track (una especialidad muy conocida por los amantes del motor norteamericano y de otros puntos del planeta y que aquí ha puesto de moda el joven piloto leridano) y también en otros trazados como el Bosquet de Ponts (en la Noguera), o el de la Clua (en l'Alt Urgell).

A un amante de las motos, ¿qué ruta le recomendarías hacer?

Cataluña ofrece tantas rutas para los amantes del motociclismo, que no sabría cual elegir...

Pero cualquiera que acabe en Montmeló para ver la carrera de MotoGP del fin de semana, ¡es una buenísima opción!

¿Por qué te gusta tanto pilotar? ¿Qué sientes encima de la moto?

Es una experiencia complicada de explicar con palabras, la tienes que vivir para sentirla. Son momentos de máxima concentración, de cierta tensión a la vez, de subida de adrenalina...

Si no fueras piloto, ¿qué serías?

Seguro que me dedicaría a alguna cosa vinculada al mundo de las motos, del motor o del deporte. No sabría decirte exactamente pero seguro que de estos sectores.

Si alguien te pregunta “¿por qué tengo que ir a Cervera?”, ¿qué le contestas?

Por muchísimos motivos, entre ellos ir a ver al Museu Comarcal de Cervera la exposición donde están mis motos campeonas del mundo, las de mi hermano campeonas del mundo y de España y ¡la sede de mi club de fans oficial!

El Official Fan Club Marc Márquez nació en el año 2010 después de que el leridano consiguiese su primer título mundial, el de 125 cc, de la mano de su tío, Ramon Márquez, que continúa siendo el presidente. ●



El pilot lleidatà anima els aficionats a les dues rodes a conèixer els camins i les rutes de la seva comarca, la Segarra.

El pilot leridano anima a los aficionados a las dos ruedas a conocer los caminos y rutas de su comarca, la Segarra.

Le pilote, originaire de Lleida, encourage les passionnés des deux-roues à découvrir les chemins et routes de sa région, la Segarra.

« C'EST UN HONNEUR DE FAIRE CONNAÎTRE SA TERRE À TRAVERS LE MONDE »

DURANT UNE GRANDE PARTIE DE L'ANNÉE, vous vivez dégagé une odeur d'essence. Vous vous promenez à travers le monde avec votre équipe et, bien sûr, avec vos motos. Êtes-vous un bon ambassadeur de la culture et des traditions de Lleida et de la Catalogne ?

Je me sens inévitablement très fier. C'est un honneur de pouvoir faire connaître sa terre à travers le monde.

Que préférez-vous de Cervera et de votre terre ? J'adore l'endroit où je vis, il est idéal pour pratiquer tous types de sports : faire du vélo, que ce soit sur route ou en montagne, faire de la moto, dans les différentes disciplines, grâce à la proximité des circuits... On mange très bien... Hormis les macaronis de ma grand-mère, les escargots sont mon plat préféré ! Il fait plutôt froid en hiver et il y a du brouillard, mais c'est là tout son charme. Si le brouillard disparaissait un jour, il nous manquerait !

Vous préférez la plaine ou les Pyrénées ?

J'aime les deux car elles ne manquent pas de charme. J'essaie de combiner les deux, mais je finis par moins aller à la montagne, même si j'aime m'entraîner là-bas en hiver.

Quand Marc Márquez souhaite se reposer, que fait-il ?

Rien de particulier, ce que font les jeunes de 23 ans comme moi. En été, j'aime aller à la plage et, en hiver, à la montagne. De toute manière, en ce moment je n'ai pas beaucoup de temps pour me reposer...

Vous aimez faire du vélo en dehors des grands prix, dans les environs, près de chez vous, à travers la Segarra.

C'est l'un de mes sports préférés. Je fais du vélo aussi bien pour m'entraîner que pour me préparer physiquement, déconnecter et prendre l'air. J'aime faire du VTT et du vélo de route. Nombreux sont ceux qui aiment le VTT mais ne connaissent

EL PERFIL

Nacido en 1993 en Cervera, una localidad de las Terres de Lleida con mucha historia, Marc Márquez pidió su primera moto a los Reyes Magos cuando tenía 4 años. Las dos ruedas son su vida: si le preguntas, los primeros recuerdos relacionados con su tierra son encima de la bicicleta, aún con ruedas pequeñas, por todos los rincones de su municipio, porque la moto la dejaba para los circuitos. ¿Y su primer recuerdo encima de la moto? Pues que le gustaba "más que todo lo que había hecho hasta ese momento".

En el Moto Club Segre tienen el honor de guardar su primera licencia oficial y también la de su hermano, Àlex, que también es campeón del mundo, en su caso en Moto3. Su vida cambia en el año 2004 cuando conoce a Emili Alzamora, otro campeón del mundo de motociclismo leridano. Su relación, totalmente consolidada, y el esfuerzo, los ha llevado a ganar todo lo que han ganado y a pasear el nombre de Cervera, en particular, y el de Lleida y Cataluña, en general, por todo el mundo. Marc Márquez debutó en el Mundial en 2008, y con 15 años y 126 días consiguió su primer podio del campeonato. Fue el inicio fulgurante de una carrera que ya incluye cuatro títulos de campeón del mundo: 1 de 125cc (2010), 1 de Moto2 (2012) y 2 de MotoGP (2013 y 2014). ●

MARC MÁRQUEZ RECOMIENDA...

Cervera es tierra de brujas, magia, demonios y mujeres sabias. Todas ellas se reúnen una vez al año para celebrar una fiesta diabólica que llena la capital de la comarca de la Segarra de fuego, jolgorio y esoterismo. Una celebración que siempre tiene lugar al final del verano, el último fin de semana de agosto. El Aquelarre de Cervera fue creado por la Assemblea de Joves (asamblea de jóvenes) con la colaboración de los miembros de la revista *Carreró de les Bruixes* (callejón de las brujas), y, a pesar de que empezó en esa calle, la de las brujas, ahora ocupa toda la ciudad, con feria de productos esotéricos incluida. "Me encanta el Aquelarre porque es una de las fiestas más importantes de Cervera", nos confiesa Marc Márquez, pero lamenta que "desde que corro el Mundial, no puedo ir prácticamente nunca porque me coincide con fin de semana de carrera y no puedo estar allí. Es una lástima porque me gustaría mucho volver a estar un año más". ●

PROFIL

Né en 1993 à Cervera, une localité des Terres de Lleida, riche d'histoire, Marc Márquez a demandé sa première moto aux Rois mages à l'âge de 4 ans. Les deux-roues, c'est sa vie ! Si vous lui demandez, il vous racontera que ses premiers souvenirs remontent à l'époque où il montait sur son vélo, avec ses petites roues, et allait dans les moindres recoins de sa commune, car la moto était réservée aux circuits. Quel est son premier souvenir à moto ? Ce qu'il aimait plus que tout, c'était ce qu'il avait fait jusque-là.

Le Moto Club Segre a l'honneur de conserver sa première licence officielle ainsi que celle de son frère, Àlex, également champion du monde, dans une discipline différente, la Moto3. Sa vie change en 2004 lorsqu'il rencontre Emili Alzamora, un autre champion du monde de motocyclisme, originaire de Lleida. Leur relation, très solide, et leurs efforts, leur ont permis de remporter toutes leurs victoires et de faire connaître le nom du village de Cervera, en particulier, et ceux de Lleida et de la Catalogne, en général, dans le monde entier. Marc Márquez a fait ses débuts au Mondial en 2008, et à l'âge de 15 ans et 126 jours, il est monté sur son premier podium du championnat. Il a connu un début de carrière fulgurant et a déjà décroché quatre titres de champion du monde : 1 de 125 cc (2010), 1 de Moto2 (2012) et 2 de MotoGP (2013 et 2014). ●

MARC MÁRQUEZ RECOMMANDÉ...

Cervera est une terre de sorcières, de démons et de guérisseuses. Elles se réunissent, une fois par an, pour célébrer une fête diabolique qui emplit de feu, d'allégresse et d'ésotérisme la capitale de la région de la Segarra. Cette célébration se tient toujours à la fin de l'été, le dernier week-end d'août. Le sabbat de Cervera a été créé par l'assemblée des jeunes, en collaboration avec les membres de la revue *Carreró de les Bruixes*, et, bien qu'ayant commencé dans cette rue, cette concentration s'est approprié toute la ville, également le théâtre d'une foire aux produits ésotériques. « J'adore le sabbat parce que c'est l'une des plus grandes fêtes de Cervera », nous avoue Marc Márquez. Il regrette de ne plus pouvoir y assister depuis qu'il participe au Mondial, car la fête coïncide avec un week-end de course. « C'est dommage car j'aimerais beaucoup y retourner une année ». ●

pas tous les chemins et routes qui existent à travers la Segarra, pour profiter de la nature tout en faisant du sport. Il faut les découvrir !

Vous vous entraînez également sur la route des circuits. D'après vous, pourquoi y a-t-il une telle passion pour les motos ici ?

En Catalogne, le climat est idéal pour les motards et ça se sent beaucoup. Il y a de plus en plus d'adeptes, et que ça continue ainsi !

Marc Márquez est un habitué des circuits comme celui de Rufea, à Lleida, où il s'entraîne en dirt track (une spécialité très connue des amateurs de moteur américain et d'ailleurs, à la mode grâce au jeune pilote de Lleida) et d'autres comme ceux de Bosquet de Ponts (à la Noguera) ou de la Clua (dans l'Alt Urgell).

Quelle route recommanderiez-vous à un amateur de motos ?

La Catalogne offre tellement de routes, que je ne saurais pas laquelle recommander aux passionnés de motocyclisme... N'importe laquelle pourvu qu'elle arrive à Montmeló, pour voir la course de MotoGP du week-end, me semble une bonne idée !

Pourquoi aimez-vous tant piloter ? Que ressentez-vous en chevauchant une moto ?

C'est une expérience difficile à expliquer avec des mots, il faut la vivre pour la sentir. Ce sont des moments d'extrême concentration, de tension aussi, de montée d'adrénaline...

Si vous n'étiez pas pilote, que seriez-vous ?

Je travaillerais d'une manière ou d'une autre dans le monde de la moto, du moteur ou du sport. Je ne saurais vous dire exactement mais je serais sans aucun doute dans l'un de ces secteurs.

Si l'on vous demande « Pour quelles raisons dois-je aller à Cervera » ? Que répondriez-vous ?

Il y a plein de raisons, visiter le musée régional de Cervera, voir l'exposition qui exhibe mes motos, celles de mon frère, ainsi que le siège de mon club de fans officiel !

L'Official Fan Club Marc Márquez a vu le jour en 2010 après qu'il eut décroché son premier titre mondial, celui de 125 cc, remis par son oncle, Ramon Márquez, qui demeure l'actuel président. ●

CALENDARI

CALENDARIO CALENDRIER

VAL D'ARAN

PIRINEUS

TERRES DE LLEIDA

07 • Lleida

22 • Tàrrega

COSTA DAURADA

Tarragona • 10

TERRES DE L'EBRE

PAISATGES BARCELONA

Igualada

15

Vilafranca del Penedès

20

18 • el Vendrell

COSTA BARCELONA

Vilanova i la Geltrú
19

Sitges
25

08
12
13
04
23
21
24

COSTA BRAVA

06 • Girona
17
28
14 • Roses
Verges
03
Calella de Palafrugell
Palamós

ABRIL

05 Diada de Sant Jordi (a tot Catalunya). 23 d'abril. Patró de Catalunya. Dia del llibre i la rosa.

MAIG

06 Girona Temps de Flors. Festival de primavera, exhibició de flors i activitats artístiques.

07 Aplec del Caragol (Lleida). Esdeveniment gastronòmic en el qual es mengen cargols.

08 F1 Gran Premi (Montmeló). Cursa d'automobilisme vàlida per al Campionat Mundial de Fórmula 1.

09 Primavera Sound (Barcelona). Festival de música independent.

10 Tarraco Viva (Tarragona). Festival per a la promoció de la història antiga i el patrimoni.

JUNY

11 Patum de Berga. Festa popular. Patrimoni Immaterial de la Unesco.

12 Moto GP (Montmeló). Cursa vàlida per al Campionat Mundial de Motociclisme.

13 Sónar (Barcelona). Festival de música electrònica i experimental.

14 Campionat del Món de Windsurf (Sant Pere)

Pescador). Gran Premi Catalunya Costa Brava, que forma part del PWA World Tour.

JULIOL

15 Igualada European Balloon Festival. El festival de globus aerostàtics més gran del sud d'Europa.

16 Festival Castell de Peralada. Mesos de juliol i agost. Festival de música a l'aire lliure.

17 Festival de Cap Roig (Calella de Palafrugell). Mesos de juliol i agost. Festival de música a l'aire lliure.

18 Festival Internacional de Música Pau Casals (el Vendrell). Mesos de juliol i agost. Tribut al músic Pau Casals.

19 Vida Festival (Vilanova i la Geltrú). Festival de música independent a l'aire lliure.

AGOST

20 Diada de Sant Fèlix a Vilafranca del Penedès. Gran demostració de castells com a part de la festa major.

21 Lliga Professional de Futbol. Camp Nou i Estadi del RCD Espanyol. Fins al mes de maig. Partits de la lliga de futbol dels equips de primera divisió: Futbol Club Barcelona (Barça) i Reial Club Deportiu Espanyol (Espanyol).

CALENDARI D'ESDEVENENTS

GENER

01 Els Tres Tombs (en diverses localitats catalanes). 17 de gener. Festa de Sant Antoni Abat. Cercaviles de carros i carrosses tradicionals.

FEBRER

02 Carnestoltes. És molt popular els municipis de Sitges, Vilanova i la Geltrú, Platja d'Aro, Roses, Solsona, Torelló i Barcelona.

MARÇ

03 Processó i dansa de la mort (Verges). Dijous Sant. Té l'origen en els ritus medievals de culte a la mort.

04 Mobile World Congress (Barcelona). Congrés mundial de telefonia mòbil i comunicacions.

CALENDARIO DE EVENTOS

ENERO

01 Els Tres Tombs (en distintas localidades catalanas). 17 de enero. Festividad de Sant Antoni Abat. Pasacalles de carros y carrozas tradicionales.

FEBRERO

02 Carnaval. Son muy populares los de los municipios de Sitges, Vilanova i la Geltrú, Platja d'Aro, Roses, Solsona, Torelló y Barcelona.

MARZO

03 Procesión y danza de la muerte (Verges). Jueves Santo. Tiene su origen en los ritos medievales de culto a la muerte.

04 Mobile World Congress (Barcelona). Congreso mundial de telefonía móvil y comunicaciones.

ABRIL

05 Diada de Sant Jordi (en toda Cataluña). 23 de abril. Patrón de Cataluña. Día del libro y la rosa.

MAYO

06 Girona Temps de Flors. Festival de primavera, exhibición de flores y actividades artísticas.

07 Aplec del Caragol (Lleida). Evento gastronómico popular en el que se comen caracoles.

08 F1 Gran Premio (Montmeló). Carrera de automovilismo válida para el Campeonato Mundial de Fórmula 1.

09 Primavera Sound (Barcelona). Festival de música independiente.

10 Tarraco Viva (Tarragona). Festival para la promoción de la historia antigua y el patrimonio.

JUNIO

11 Patum de Berga. Fiesta popular. Patrimonio Inmaterial de la Unesco.

SETEMBRE

22 Fira Tàrrega - Fira del Teatre al Carrer de Tàrrega. Un dels mercats de les arts escèniques més importants d'Europa.

23 Festes de la Mercè. Festa major de Barcelona.

24 Mostra de Vins i Caves de Catalunya a Barcelona. Fira de vins i cava de totes les denominacions d'origen catalanes.

OCTUBRE

25 Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya / Festival de Cinema de Sitges. Primer festival de cine fantástico del mundo.

26 Ral·li RACC / Catalunya - Costa Daurada.

Prova automobilística que puntuá para el Campeonat Mundial de Ral·lis.

27 Tots Sants (a tot Catalunya). Festa de tots els sants. Se celebra amb àpats populars, amb la castanya i els panellets com a protagonistes.

DESEMBRE

28 Palamós Christmas Race Regatta. Regata olímpica de Nadal en la qual participen atletes olímpics de vela lleugera, campions d'Europa i del món. ●

12 MotoGP (Montmeló). Carrera válida para el Campeonato Mundial de Motociclismo.

13 Sónar (Barcelona). Festival de música electrónica y experimental.

14 Campeonato del Mundo de Windsurf (Sant Pere Pescador). Gran Premio Cataluña Costa Brava, que forma parte del PWA World Tour.

JULIO

15 Igualada European Balloon Festival. El mayor festival de globos aerostáticos del sur de Europa.

16 Festival Castell de Peralada. Meses de julio y agosto. Festival de música al aire libre.

17 Festival de Cap Roig (Calella de Palafrugell). Meses de julio y agosto. Festival de música al aire libre.

18 Festival Internacional de Música Pau Casals (el Vendrell). Meses de julio y agosto. Tributo al músico Pau Casals.

19 Vida Festival (Vilanova i la Geltrú). Festival de música independiente al aire libre.

AGOSTO

20 Diada de Sant Fèlix en Vilafranca del Penedès. Gran demostración de *castells* (torres humanas).

21 Liga Profesional de Fútbol. Camp Nou y Estadi del RCD Espanyol. Hasta el mes de mayo. Partidos de la liga de fútbol de los equipos de primera división: Futbol Club Barcelona (Barça) y Reial Club Deportiu Espanyol (Espanyol).

SEPTIEMBRE

22 Fira Tàrrega - Fira del Teatre al Carrer de Tàrrega. Uno de los mercados de las artes escénicas más importantes de Europa.

23 Fiestas de la Mercè. Fiesta mayor de Barcelona.

24 Mostra de Vins i Caves de Catalunya a Barcelona. Feria de vinos y cava de todas las denominaciones de origen catalanas.

OCTUBRE

25 Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya / Festival de Cine de Sitges. Primer festival de cine fantástico del mundo.

26 Rally RACC / Catalunya - Costa Daurada. Prueba automovilística que puntuá para el Campeonato Mundial de Rallies.

27 Tots Sants (en toda Cataluña). Fiesta de todos los santos. Se celebra con comidas populares con la castaña y los *panellets* como protagonistas.

DICIEMBRE

28 Palamós Christmas Race Regatta. Regata olímpica de Navidad en la que participan atletas de vela ligera olímpicos, campeones de Europa y del mundo. ●

Championnat du monde de moto.

13 Sónar (Barcelona). Festival de música electrónica y experimental.

14 Championnat du monde de planche à voile (Sant Pere Pescador). Grand Prix Costa Brava de planche à voile. PWA World Tour.

JUILLET

15 Igualada European Balloon Festival. La plus grande concentrations de montgolfières du sud de l'Europe.

16 Festival Castell de Peralada. Juillet et août. Festival de musique en plein air.

17 Festival de Cap Roig (Calella de Palafrugell). Juillet et août. Festival de musique en plein air.

18 Festival international de musique Pau Casals (El Vendrell). Juillet et août. Hommage au violoncelliste Pau Casals.

19 Vida Festival (Vilanova i la Geltrú). Festival de musique indépendante en plein air.

AOÛT

20 Journée de la San Felix à Vilafranca del Penedès. Démonstration de castells (tours humaines).

21 Ligue de football professionnel. Camp Nou et Stade du RCD Espanyol. Jusqu'en mai. Matchs de la ligue de football des équipes de première division : Futbol Club Barcelona (Barça) et Reial Club Deportiu Espanyol (Espanyol).

SEPTIEMBRE

22 Fira Tàrrega - Foire des arts de la rue de Tàrrega. L'un des événements les plus importants d'Europe pour les arts de la rue.

23 Fêtes de la Mercè. Fête patronale de Barcelone.

24 Mostra de Vins i Caves de Catalunya à Barcelone. Grand salon du vin de la Catalogne.

OCTOBRE

25 Festival international du film fantastique de Catalogne / Sitges Film Festival. Premier festival d'Europe consacré au film fantastique.

26 Rally RACC / Catalunya-Costa Daurada. Course automobile comptant pour le Championnat du monde des rallyes.

27 Toussaint (dans toute la Catalogne). Fête de tous les saints. Célébrée par des repas populaires autour de la châtaigne et du *panellet*.

DÉCEMBRE

28 Régate Christmas Race de Palamós. Régate olímpica de Noël à laquelle participent des champions olímpiques, d'Europe et du monde de voile légère. ●

CALENDRIER D'ÉVÉNEMENTS

JANVIER

01 Els Tres Tombs (dans plusieurs localités catalanes). Le 17 janvier. Fêtes de Sant Antoni Abat. Défilé d'attelages traditionnels.

FÉVRIER

02 Carnaval. Les plus populaires sont ceux de Sitges, Vilanova i la Geltrú, Platja d'Aro, Roses, Solsona, Torelló et Barcelone.

MARS

03 Procession et danse de la mort (Verges). Jeudi saint. Processions dérivant des danses de la mort médiévales.

04 Mobile World Congress (Barcelone). Salon mondial de la téléphonie mobile et des communications.

AVRIL

05 Journée de la Sant Jordi (dans toute la Catalogne). 23 avril. Patron de la Catalogne. Fête du livre et de la rose.

MAI

06 Girona temps de flors. Festival de printemps, exposition de fleurs et activités artistiques.

07 Aplec del Caragol (Lleida). Manifestation gastronomique autour de l'escargot.

08 Grand Prix de F1 (Montmeló). Course automobile comptant pour le Championnat de Formule 1.

09 Primavera Sound (Barcelone). Festival de musique indépendante.

10 Tarraco Viva (Tarragona). Festival pour la promotion de l'histoire antique et du patrimoine.

JUIN

11 Patum de Berga. Fête populaire. Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

12 Moto GP (Montmeló). Course comptant pour le

#catalunya experience

EMAGAZINE



JA DISPONIBLE
AL TEU **ORDINADOR**
I TABLET AMB
CONTINGUT EXTRA:
FOTOS, VÍDEOS,
INTERACTIU...



DISPONIBLE PER A IOS I ANDROID



Download on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play